N. 218 • LUGLIO 2010

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

e da Luigi Bertett, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gian Luigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone, con Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi.

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademiaitalianacucina.it

ISSN 1974-2681

N. 218, LUGLIO 2010 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

SOMMARIO

CARI ACCADEMICI...

3 Elogio della gastronomia *(Giovanni Ballarini)*

EDITORIALE

5 Una questione di aggettivi *(Gianni Franceschi)*

CONSULTA ACCEDEMICA

6 Consulta di primavera *(Francesco Ricciardi)*

CULTURA & RICERCA

10 Napoli dolcissima *(Massimo Pisani)*

12 Una piazza per Franco Marenghi *(Renzo Dall'Ara)*

13 Un fiume, due mondi *(Victor Dana)*

14 All'estero: strana o straniera? *(Tanino Di Corrado)*

15 La patria delle ciliegie *(Lejla Mancusi Sorrentino)*

23 Le nuove favole *(Silvia De Lorenzo)*

26 Il falso e la frode *(Michele Tortorelli)*

27 Buono e sano *(Adina Ruth Lowen)*

28 Le preziose "moléche" *(Mario Stramazzo)*

30 Un pranzo in Cina *(Ilva Bacci)*

32 Dal prato al supermercato *(Maria Cristina Carbonelli di Letino)*

***In copertina**: particolare di "Ricreazione" (1894) di Napoleone Nani. L'opera fa parte della mostra "Giacomo Favretto - Venezia, fascino e seduzione" aperta a Roma, Chiostro del Bramante, fino all'11 luglio e quindi a Venezia, Museo Correr, dal 31 luglio al 21 novembre 2010.*

I NOSTRI CONVEGNI

17 Frutta e verdura a Trieste *(Mara Rondi)*

18 Alimentazione e salute *(Riccardo Lo Faro)*

20 Sardegna e Corsica *(Francesco Flumene)*

21 Leopardi a Napoli *(Maurizio Campiverdi)*

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

24 Le ricette di Maria Montessori *(Lorena Gallina)*

SICUREZZA & QUALITÀ

33 L'acqua e lo zucchero *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

4 Calendario accademico
11 Ricette d'autore
22 Accademici in primo piano
34 Lettere al Direttore
35 Notiziario
36 In libreria
39 Vita dell'Accademia
62 Carnet degli Accademici
64 Dalle Delegazioni
78 International Summary

CONSIGLIO DI PRESIDENZA

PRESIDENTE
Giovanni Ballarini

VICE PRESIDENTE VICARIO
Severino Sani

VICE PRESIDENTE
Benito Fiore

SEGRETARIO GENERALE
Paolo Petroni

TESORIERE
Giuseppe De Martino

SEGRETARIO DEL CONSIGLIO DI PRESIDENZA, ATTIVITÀ EDITORIALI E DI COMUNICAZIONE
Paolo Basili

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (NORD E CENTRO)
Giovanni Fossati

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI IN ITALIA (SUD)
Luigi Marra

RAPPORTI CON LE DELEGAZIONI ALL'ESTERO
Maurizio Moreno

CONSULTA ACCADEMICA

Giovanni Ballarini (Parma), Paolo Basili (Roma),
Maurizio Campiverdi (Bologna-San Luca), Umberto Cenni (Cervia),
Franco Cocco (Empoli), Carlos Victor Dana (Ferrara), Giuseppe De Martino (Nola),
Giuseppe Di Lenardo (Udine), Benito Fiore (Londra), Giovanni Fossati (Milano Brera),
Mauro Magagnini (Ancona), Luigi Marini (Teramo), Luigi Marra (L'Aquila),
Maurizio Moreno (Roma Nomentana), Aurelio Pappalardo (Bruxelles),
Berardo Paradiso (New York Soho), Elena Pepe (Milano), Paolo Petroni (Firenze),
Concetta Maria Princi Lupini (Reggio Calabria), Severino Sani (Ferrara), Mario Ursino (Catania),
Giorgio Zò (Pinerolo), Beppo Zoppelli (Treviso)
Segretario della Consulta: Gianni Fossati (Milano)

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Michele Bonino (Ferrara)
Vice Presidente: Roberto Ariani (Firenze)
Revisore effettivo: Leonardo Bianchi (Napoli)
Revisori supplenti: Sergio Corbino (Penisola Sorrentina), Guido Schiaroli (Terni)

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Maria Giuseppina Truini Palomba (Rieti)
Probiviri effettivi: Eugenio Cialfa (Roma), Nemo Cuoghi (Padova)
Proboviro supplente: Corrado Piccinetti (Pesaro-Urbino)

Elogio della gastronomia

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

"Il cibo permette di dare forma alle proprie esperienze".

Cari Accademici, oggi molti piangono sul fatto che la buona cucina e la gastronomia non incontrano più il favore dei giovani, e non solo di questi, ma al tempo stesso si decantano le virtù della buona cucina tradizionale. Non si spiega perché l'esperienza gastronomica dovrebbe essere al tempo stesso dimenticata e così preziosa, o questo sembra essere un altro argomento.

Se l'esperienza della buona cucina e della gastronomia, nonostante tutti i pessimismi, continua ad avere un senso per tante persone e, in numero minore, per bambini e adolescenti che sono portati a mangiare avidamente o dedicare solo occasionalmente attenzione al buon cibo, questo sembra dovuto al fatto che mangiare, in tutte le sue qualità e modi, costituisce un àmbito privilegiato in cui elaborare un universo interiore e quindi, di riflesso, relazionarsi con l'universo esteriore, prima di tutto perché il cibo permette di dare forma alle proprie esperienze e attribuirvi un significato. Concetti certamente noti e già sentiti, ma che in questi tempi assumono una speciale importanza, visto che oggi, molto più che nel passato, ognuno è chiamato a dare forma alla propria identità, anche attraverso quel sistema primario di identificazione e di relazione rappresentato dalla scelta e dal tipo di manipolazione del cibo, attraverso cucina e gastronomia.

La buona cucina, e in misura più elevata anche la gastronomia, sino a poco tempo facevano parte di un'identità, in larga misura prodotta da una linea di discendenza familiare (la lodata, se non mitizzata, "cucina della mamma" e "della nonna") e di appartenenza sociale, religiosa, etnica, territoriale. Una volta superati i riti di passaggio, tutti riproducevano, in un modo o nell'altro, la vita dei loro genitori, anche se ovviamente non mancavano "salti" di classe e sia pur lenti mutamenti, derivanti soprattutto dal confronto interculturale. La buona cucina e soprattutto la gastronomia, quando vi si aveva accesso, erano parte del processo di condizionamento sociale e di riproduzione identitaria, anche se poteva capitare che per alcuni si trasformassero, al contrario, nel mezzo privilegiato per spostare le linee di confine del destino sociale.

I mutamenti demografici, l'urbanizzazione, l'estensione del lavoro salariato, l'emancipazione femminile, la ricomposizione della famiglia, la globalizzazione economica, le rivoluzioni tecnologiche, la smodata ostensione del cibo in tutte le sue forme e la sua sfrenata pubblicità, e chi più ne ha più ne metta, ne hanno modificato tutte le cornici, i riferimenti simbolici, gli organigrammi collettivi ai quali si appoggiava la vita delle persone, in modo particolare dei giovani che non hanno trovato nelle generazioni precedenti i riferimenti che nel passato avevano guidato i passaggi generazionali. Sono tantissimi, e non soltanto i giovani, quelli che oggi si sentono disorientati, fuori di posto, privi d'uno spazio dove realizzarsi, esclusi da un'eredità, estirpati dalle proprie radici, senza la possibilità di assimilare un'altra cultura alimentare.

I modelli alimentari spesso si sono indeboliti, se non addirittura distrutti, anche sotto la spinta di nuove famiglie che sempre più sono composte da persone di diversa origine territoriale e con diverse esperienze di cucina. Sempre più si affievolisce, in questo tempo di "morte delle ideologie" (anche alimentari) un sistema di pensiero in grado di guidare, di dare risposta alla domanda sul senso della buona cucina, nella distinzione anche di ciò che è buono e ciò che non lo è, non dimenticando l'assioma antropologico che "è buono da mangiare ciò che è buono da pensare".

Nella nostra società in continuo mutamento e aperta all'invasione non soltanto di mai usati alimenti, quanto di nuovi modelli e ritmi alimentari e soprattutto di nuovi "pensieri alimentari", ogni individuo, se non ogni famiglia, dovrebbe cercare e costruire il senso della propria alimentazione, in relazione all'architettura del sé, del proprio ruolo e tutto ciò mediante un processo costante d'elaborazione personale, che purtroppo manca, come è denunciato dalle epidemie di patologie comportamentali che vanno dall'anoressia alla sempre più invadente obesità. Indipendentemente dai consigli e dalle più o meno certe regole

dietetiche che si basano su non sempre facili calcoli e misure tecniche (calorie, proteine, grassi e via dicendo), anche in alimentazione ciascuno compie le proprie esperienze nel bene e nel male, alla ricerca di valori salutistici o simbolici, di segnali che se un tempo parevano chiari sono oggi sempre più evanescenti, di limiti dove i confini simbolici vengono a mancare, con tutti i rischi che questa spesso caotica ricerca comporta, in particolare durante un'adolescenza che si prolunga sempre più.

Queste ulteriori condizioni permettono di comprendere il ruolo che la cucina e la gastronomia svolgono nella scoperta e nella costruzione individuale e nell'apertura ad altri contesti d'appartenenza, anche nel quadro di una cucina dello scambio. Non che questo ruolo sia in grado di porre rimedio a tutto, e pensarlo sarebbe un'ingenuità, ma di certo contribuisce a dare forma alle pulsioni distruttive più o meno latenti, a elaborare pensieri e comportamenti alimentari positivi, a controllare le paure alimentari che stanno sempre più frequentemente devastando le popolazioni delle società industrializzate, a regolare una libertà alimentare che nel quadro delle tradizioni, aveva permesso di accogliere nuovi alimenti e soprattutto di costruire dialoghi e scambi di cultura alimentare. Queste rapide e scarne considerazioni sottolineano il ruolo delle tradizioni della cucina italiana che sono tutelate dalla nostra Accademia e che mai come oggi si stanno rivelando importanti per i loro aspetti identitari, ma anche per una piena salute psicofisica.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2010

SETTEMBRE

5 settembre - ***Chianciano Terme***
Consegna del 14° premio "Franco Marenghi" all'Abbazia di Spineto

16 settembre - ***Udine***
Convegno "La globalizzazione nella storia: esempi di una sana contaminazione enogastronomica"

19 settembre - ***Staffolo***
Verdicchio d'oro

23 settembre - ***Milano Brera***
Quinquennale della Delegazione

OTTOBRE

1-3 ottobre - ***Piacenza***
Convegno "Ristorazione di qualità e qualità nella ristorazione: fattibilità, prospettive e costi"

4-5 ottobre - ***Pisa-Valdera***
Convegno internazionale "Lifestyle and ageing". Progresso e alimentazione tra tradizione e qualità a Pisa

8-10 ottobre - ***Reggio Calabria***
Convegno "I valori dell'universo femminile attraverso la civiltà della tavola"

21 ottobre - Cena ecumenica

21 ottobre - ***Pisa***
Consegna III premio Delegazione di Pisa indetto in accordo con Ipssar "G. Matteotti" di Pisa

22-23-24 ottobre - ***Gargano***
Convegno su "Cucina e sport" a Manfredonia

29-31 ottobre - ***Trieste***
Convegno "L'aroma del caffè italiano da Trieste nel mondo"

NOVEMBRE

6 novembre - ***Costa degli Etruschi***
Convegno "La caccia e la sua cucina nella costa etrusca"

12 novembre - ***Gallura***
Convegno "Piacere del mangiar sano"

17-21 novembre - ***Imola***
Mostra "I colori del gusto - Civiltà della tavola nella pittura napoletana"

17-21 novembre - ***Londra***
Escursione annuale

19 novembre - ***Londra***
Convegno internazionale "Le nuove tendenze delle grandi cucine mondiali: Italia, Francia, India, Cina e Giappone"

20 novembre - ***Londra***
Cena di gala per il venticinquennale

25 novembre - ***Milano Duomo***
Venticinquennale della Delegazione

27 novembre - ***Pisa***
Convegno "La biodiversità in tavola: varietà antiche e moderne"

Una questione di aggettivi

DI GIANNI FRANCESCHI

"In molte parti del mondo, oggi è di moda «mangiare italiano»".

Dopo i titoli di coda in molti film compare l'elenco dei "personaggi e interpreti", cioè quel complesso che poi si riassume e s'identifica nel titolo della pellicola. Così è anche per quella cucina che si usa definire "italiana": un insieme di ricette, tradizioni, usi e consuetudini differenti e talvolta contrastanti che però formano un amalgama, una fusione armonica (che per fortuna non ha nulla a che vedere con l'attuale "fusion", mescolanza ibrida di ingredienti, cotture e condimenti forestieri). Ma per giungere a questa ormai consolidata unità nella diversità, la cucina della penisola ha dovuto percorrere, negli ultimi centocinquant'anni, una lunga strada.

Subito dopo la proclamazione dell'unità d'Italia, avvenuta, come si sa, nel 1861, diversi manuali di cucina e ricettari si mantennero nel vago, limitandosi, qualcuno, ad adottare il nuovo sistema decimale per pesi e misure introdotto con l'unificazione. Nemmeno Pellegrino Artusi, artefice nel 1891 del primo tentativo di codificare una cucina omogenea del nostro Paese, sfuggì a questa tendenza e usò per il suo ricettario, giustamente considerato un classico, il titolo piuttosto generico "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Per arrivare all'uso dell'aggettivo "italiana" applicato alla cucina bisogna giungere al 1929, quando un estroso giornalista e letterato, Umberto Notari, fondò una rivista gastronomica, viva e vegeta tutt'ora, con una testata piuttosto perentoria: "La cucina italiana". Questa pubblicazione ebbe subito l'appoggio e l'adesione di numerosi letterati, politici, persino qualche accademico d'Italia.

Due anni dopo, nel 1931, il Touring club italiano pubblicò la prima delle sue guide gastronomiche usando, nel titolo, la parola "Italia": era cadenzata, come le successive del 1959 e del 1984, sul ritmo delle cucine regionali ma già si scorgeva un concetto nuovo: l'unità nella diversità. Si era finalmente compreso che le tradizioni italiane, diverse perché nate da culture eterogenee e spesso contrastanti, messe tutte assieme formavano un mosaico forse bizzarro ma certamente tale da creare una sintesi virtuosa, quindi unitaria.

Poi, nacque la nostra Accademia. Sono note le discussioni sull'uso dell'aggettivo "italiana" da applicare all'Accademia in sé o alla cucina in generale. La spuntò, come si sa, Orio Vergani, sostenendo che una cucina "italiana" non esisteva in quanto tale perché formata dalla cucina delle regioni, delle città, dei paesi, dei campanili e delle famiglie. Un insieme difficile, se non impossibile, da armonizzare in un disegno coerente e unitario.

In un famoso libro per ragazzi, "Gian Burrasca", si può vedere un personaggio definito "socialista in città e bigotto in campagna". Frase piuttosto equivoca e negativa se applicata a un individuo ma pertinente per definire come l'unità, più che la diversità, caratterizzi la nostra cucina fuori dei nostri confini. In molte città italiane, come Roma, Milano o Torino, troviamo molti ristoranti di cucina regionale toscana, napoletana, pugliese e così via. Ma all'estero queste sottili distinzioni non esistono, si sfumano e si integrano in una "cucina italiana" generalizzata e generalista. Tanto che, in molte parti del mondo, oggi è di moda "mangiare italiano". E in questo l'Accademia conduce da anni, e oggi con maggior vigore, la propria azione di tutela e valorizzazione dei valori autentici della nostra tradizione.

See International Summary page 78

Consulta di primavera

DI FRANCESCO RICCIARDI
Accademico di Roma Eur

Proficui e importanti lavori all'assemblea di Torino.

La Consulta accademica di primavera si è riunita il 22 maggio a Torino nella sala convegni dello "Starhotel Majestic".

Nell'aprire i lavori il Presidente Ballarini ha sottolineato come la nuova gestione organizzativa, inaugurata in concomitanza del mandato conferitogli dall'Assemblea dei Delegati a Sanremo, stia portando i suoi frutti e come il sistema delle deleghe ai Consiglieri di Presidenza aiuti molto nella gestione dell'Accademia. Dopo aver ringraziato, per il grande lavoro che svolgono, il Segretario generale Paolo Petroni, il Tesoriere Giuseppe De Martino, i Vice-Presidenti Severino Sani e Benito Fiore e i Consiglieri tutti, Ballarini ha fatto notare come un'Accademia moderna e al passo con i tempi non possa fare a meno di un sistema di gestione efficiente.

Ballarini poi, parlando della rotta da seguire per l'inserimento dell'Accademia all'interno della vita italiana, ha posto il problema di che cosa sia l'Accademia.

"Quale soggetto siamo?" si è chiesto. Certo non un soggetto economico: un'istituzione no-profit non deve avere collegamenti e interessi di tipo economico. "La tentazione è però sempre dietro l'angolo e il pericolo dei condizionamenti che ne deriverebbero sempre presente". L'adesione a iniziative che presentassero coinvolgimenti commerciali tradirebbe la missione accademica.

L'Accademia non è neppure un soggetto politico, campo in cui non dev'essere coinvolta, ma "semplicemente" un soggetto culturale. Una considerazione che può apparire ovvia ma che, secondo Ballarini, merita un approfondimento.

La missione della nostra Accademia è culturale e, parlandone, Ballarini si è soffermato sugli strumenti attraverso i quali questa viene diffusa: in primo luogo la rivista "Civiltà della Tavola", che ora può avvalersi dei nuovi mezzi quali il web, e la sua "edizione internazionale" in lingua inglese.

Ha poi citato il ricettario nazionale e la recente sua traduzione concretizzatasi nella pubblicazione per il mercato americano di "La cucina - The regional cooking of Italy". Si è soffermato anche sui titoli di approfondimento della "Collana di cultura gastronomica", alcuni dei quali hanno ricevuto grande attenzione e importanti riconoscimenti. Tra questi il "Marketing del consumatore" che ha ricevuto un contributo dal Ministero delle Politiche agricole per realizzarne una tiratura più ampia da distri-

buire in un circuito più largo e diversificato. Ha poi citato "Il falso in tavola", un aspetto della cucina spesso solo "chiacchierato" e non approfondito con il rigore con cui l'Accademia ha affrontato il problema.

Ballarini ha quindi annunciato la presentazione del nuovo titolo "Tradizione e innovazione nella cucina italiana", in programma il 23 giugno al Circolo della stampa di Milano, soffermandosi poi sull'argomento del successivo volume, "La cucina nella formazione dell'identità nazionale", la cui finalità sarà quella di approfondire alcuni temi gastronomici legati alle celebrazioni dei 150 anni dell'unità d'Italia.

"Il grande appuntamento delle celebrazioni del 2011 - ha sottolineato Ballarini - sarà per l'Accademia un'occasione per organizzare manifestazioni sia a livello centrale che locale".

In quest'ambito sarà strategica l'attività del Centro Studi "Franco Marenghi" e dei Centri Studi regionali il cui sistema, dopo il necessario rodaggio, comincia a funzionare.

Nel concludere il discorso sulla missione culturale dell'Accademia, il Presidente ha sottolineato come il tema legato all'unità della cultura italiana, pur nelle sue differenze, trovi un forte riferimento, oltre che nei Centri Studi, nella Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso". E a proposito di questa istituzione ha anticipato un interessante progetto che ha definito "molto prestigioso per la sua centralità", lasciando al Segretario generale il compito di illustrarne gli aspetti ai Consultori.

Agli stessi, nel ricordare come nella compagine della Consulta si fossero aperti dei vuoti, ha proposto l'ingresso di Paolo Basili e Gianni Fossati ("persone che hanno ben meritato") come nuovi Consultori da cooptare per il raggiungimento del plenum. La Consulta ha approvato.

Ballarini ha concluso le sue "comunicazioni" ricordando il Fondatore Orio Vergani e come l'Accademia sia stata la sola a celebrare la ricorrenza dei 50 anni dalla morte del grande giornalista. "Quello di Vergani, al pari di altri come per esempio Brillat-Savarin, gran magistrato, o Pellegrino Artusi, letterato, è un nome rimasto vivo soprattutto - se non solo - grazie alla cucina".

La parola è poi passata al Segretario generale Paolo Petroni che ha esordito delineando in sintesi lo stato del sodalizio: "L'Accademia vive un'ottima situazione, le dimissioni si contano sulle punte delle dita, il 70% degli iscritti ha già pagato la quota, lo stato di salute è altissimo".

Petroni ha poi presentato alcune recenti realizzazioni: un nuovo distintivo specifico per i membri della Consulta, la versione in inglese dell'opuscolo Statuto-Regolamento (Statute By-Laws) destinato alle Delegazioni all'estero, il nuovo diploma dell'Accademia.

La presentazione di un'ulteriore novità, la traduzione integrale degli articoli della rivista in inglese ("International edition", scaricabile dal sito internet), ha fatto da introduzione alla presentazione del nuovo sito dell'Accademia.

Integralmente rinnovato nella grafica e nella funzionalità, il nuovo sito diventa uno strumento strategico nella comunicazione accademica, sia all'interno che all'esterno. Petroni ne ha illustrato a grandi linee il funzionamento e le potenzialità soffermandosi alla fine sulla nuova sezione "Area riservata", dedicata ai Delegati e ai Coordinatori territoriali che vi potranno accedere mediante una password e potranno scaricare la modulistica relativa alla vita associativa dell'Accademia, alla "Guida ai ristoranti" on line, ai premi e al regolamento del premio "Dino Villani" e al deposito delle ricette tipiche presso gli enti. Contiene inoltre le circolari del Presidente e del Segretario generale e il logo ufficiale dell'Accademia scaricabile in vari formati.

Nell'ambito del discorso sul web il Segretario generale ha poi annunciato un'utile applicazione in corso di messa a punto: la "Guida ai ristoranti" consultabile sul telefonino Apple iPhone. Ne ha mostrato le caratteristi-

CENA DI BENVENUTO

Ristorante "Canostra", Torino - 21 maggio 2010

Menu

Tonno di coniglio
Peperoni con "bagna caôda"
Flan di ortiche con fonduta
Tartrà alla maniera antica

Gnocchi di patate di castelmagno

Cosciotto di maiale alla Cavour con salsa alle mele
Asparagi con burro fuso e parmigiano

Torta di nocciole "tonda e gentile"
con zabaione al Moscato d'Asti

Caffè

Vini

offerti da Franco Martinetti - Vice-Delegato di Torino Lingotto
Colli Tortonesi Biancofranco 2007
Barbera d'Asti superiore Montruc 2000

UNO STRAORDINARIO SUCCESSO PER LE DELEGAZIONI DELL'ACCADEMIA

Nel corso dell'ultimo anno accademico si è verificato un successo di notevole rilievo, mai conseguito in passato, nell'afflusso di nuove leve nelle varie Delegazioni. Infatti sono giunti tra noi ben 301 nuovi Accademici facendo così raggiungere alle Delegazioni un traguardo mai prima d'ora conseguito. Negli anni precedenti i nuovi Accademici erano stati 208 nel 2009, 229 nel 2008, 231 nel 2007. Andando ancora più indietro nel tempo si può notare che nel 2001 e 2002 i nuovi Accademici erano stati solo 124 per ciascun anno. È un risultato che il Consiglio di Presidenza ha registrato con soddisfazione, tanto più che nel periodo non è stata intrapresa nessuna campagna per sollecitare nuove adesioni né sono state esercitate pressioni in tal senso presso i Delegati. Il Consiglio di Presidenza, ringraziando il Presidente Ballarini per le energie e le capacità tanto generosamente espresse, ha anche sottolineato l'importanza di questo risultato alla luce dell'attuale momento di forte crisi dei Club di Servizi e questo sprona tutti gli Accademici a proseguire la strada intrapresa con successo per il coinvolgimento, anche all'esterno, delle nostre attività culturali, nel quadro del processo in corso di modernizzazione organizzativa e strutturale (S.D.L.)

che e il funzionamento attraverso una presentazione video.

È stato poi il momento del progetto anticipato da Ballarini, quello relativo alla Biblioteca. Petroni ha illustrato ai Consultori l'interessante possibilità per l'Accademia di aprire a Roma una sede distaccata della Biblioteca. Ferma restando la sede a Milano, presso la Segreteria (ormai però satura per la presenza di oltre 5.000 volumi), una sede romana avrebbe molti aspetti positivi: una collocazione prestigiosa, poiché sarebbe ospitata all'interno della Biblioteca nazionale centrale; i moderati costi d'investimento e di gestione; la possibilità di stabilire uno stretto rapporto con la più importante istituzione nazionale in campo bibliotecario (ulteriore lustro alla nostra Biblioteca e all'associazione); la possibilità di usufruire dei servizi della biblioteca e della sala conferenze.

Anche il Presidente è a questo punto intervenuto sull'argomento sottolineando come una simile eventualità sia anche in linea con la politica del governo che privilegia le sinergie tra le istituzioni della Repubblica. Sarebbe inoltre un aggancio forte con un'istituzione prestigiosa e darebbe all'Accademia ulteriori possibilità e facilità di svolgere attività congressuali. Ballarini ha fatto notare come la vicinanza con la stazione (la Bnc è a Castro Pretorio) e la metropolitana renda la struttura raggiungibile con estrema facilità.

Nella sede di Roma potrebbero inoltre trovare posto anche i lasciti degli Accademici romani Giuseppe Dell'Osso e Luigi Papo, che hanno voluto donare le loro biblioteche all'Accademia.

La reazione dei Consultori alla proposta è stata davvero positiva, in alcuni casi entusiasta: molti dei presenti hanno espresso il loro plauso all'iniziativa, con un'unica voce contraria di un Coordinatore territoriale.

Nell'invitare i Consultori a riflettere sulla proposta, Ballarini ha rimandato la decisione sul progetto alla Consulta d'autunno.

La parola è poi passata al Vice-Presidente Severino Sani che ha relazionato su alcune novità relative ai premi accademici, materia sulla quale ha un incarico specifico. "Il lungo elenco dei premi dell'Accademia aveva bisogno di un aggiornamento". È stato dunque creato un premio "Giovanni Nuvoletti" ("che non ha nessuno che lo ricordi in campo gastronomico") che farà suoi i contenuti dei premi "Gavotti" e "Berti", mentre il premio "Orio Vergani" assumerà un rilievo maggiore che ne amplierà la risonananza, avendo d'ora in poi anche un premio in denaro, con un bando attualmente allo studio che verrà proposto alla Consulta d'autunno.

Giunto il momento dei numeri, la parola è passata al Tesoriere Giuseppe De Martino che ha voluto ringraziare il predecessore Benito Fiore per i preziosi consigli e rassicurare i Consultori sul buono stato dei conti accademici. Nel riferire che il consuntivo 2009 è risultato in linea con il preventivo, De Martino ha annunciato che l'ammodernamento informatico, con l'implementazione del software Ipsoa, è ormai completato. Il Tesoriere ha poi passato il testimone al Presidente del Collegio dei Revisori dei conti Michele Bonino per la sua relazione.

I lavori della Consulta si sono conclusi con alcuni ragguagli da parte del Presidente sui progetti accademi-

ci legati alle celebrazioni per il 150° anniversario dell'unità d'Italia.

Ballarini ha detto della concessione del logo ufficiale delle manifestazioni oltre che per la rivista anche per il volume "La cucina nella formazione dell'identità nazionale".

Quest'opera tratterà dei modi attraverso i quali l'unità ha contribuito alla definizione dell'attuale geografia gastronomica nazionale: "Non si tratterà di un'enciclopedia ma di una raccolta di 20-30 temi di approfondimento". Quanto ai programmi "stiamo pensando a un eventuale convegno da tenersi a Roma, in concomitanza con la biennale Assemblea dei Delegati. In quell'occasione il volume potrebbe essere presentato al Presidente della Repubblica. Ma altre iniziative possono essere autorizzate. Si sta valutando anche l'ipotesi di organizzare altri due convegni, nelle due città capitali, Torino e Firenze".

Quanto alle iniziative legate all'altro appuntamento importante, l'Expo del 2015 a Milano, Ballarini ha sollecitato la partecipazione regionale con iniziative e proposte.

Il Presidente ha infine annunciato che la sede della Consulta d'autunno sarà Bari. Chiusi i lavori della Consulta, è seguita la riunione dei Coordinatori territoriali.

Dopo la colazione di lavoro è stata la volta della visita alla sacra Sindone, un tema mirabilmente approfondito, nel corso della cena di gala, dal professor Massimo Centini (titolare della cattedra di Antropologia culturale dell'Università popolare di Torino e collaboratore di "Avvenire", "TuttoScienze", "La Stampa" e "Radio Rai").

Alla mattina del sabato gli accompagnatori avevano effettuato un interessante giro turistico di Torino, soffermandosi in particolare nelle gallerie sotterranee dove, a 14 metri sottoterra, durante l'assedio del 1706, il sacrificio di Pietro Micca salvò la città.

FRANCESCO RICCIARDI

See International Summary page 78

CENA DI GALA

Ristorante "Il Circolo" dell'Unione industriale, Torino
22 maggio 2010

Cocktail di benvenuto a buffet

Tonné in vetro, roselline di albese e soncino,
carpaccio di polpo con punte di asparagi,
gambero al vapore con sedano rapa, bruschettine alle verdure,
canapè assortiti e crostoncini di lardo, peperone, salmone,
bignole farcite, quadrucci di frittate colorate,
spilloni di crudo e uva nera, rotolini di peperone e olive,
prosciutto crudo al taglio, tagliere di salumi del Monferrato,
plateau di formaggi Dop, pizzette e focaccine,
verdure in pastella nei conetti di cartapaglia,
cestini di brisé con frittini di pesce

A tavola

Tiepido di asparagi con fagottino di vitello tonnato

Tagliolini con ragût di coniglio
Risotto con Barbabouc

Chateaubriand di filetto in crosta di erbe
Agnello sambucano
Verdure di stagione

Semifreddo alla viola e fragoline di bosco
in gelatina all'Alkermes

Caffè

Vini

Riesling Martini
Riserva Montelera
Contratto
Ferrari
Erbaluce "Orsolani" 2009
Grignolino del Monferrato Casalese 2009
Nebbiolo "Rocche Costamagna" 2008
Moscato naturale di S. Stefano Belbo

Napoli dolcissima

DI MASSIMO PISANI
Delegato di Napoli-Capri

"Non dovremo rinunciare a un baluardo della nostra gastronomia".

Per chi non conosce Napoli, "Scaturchio" è una pasticceria che apre il suo unico battente sulla prestigiosa piazza San Domenico Maggiore, di fronte all'obelisco e all'abside della basilica. Punto di riferimento dei napoletani e dei turisti in visita al centro antico della città il locale, certamente non grande, è sempre affollatissimo e mostra nelle sue vetrine da banco ogni sorta di prelibatezza in fatto di pasticceria, preparata nei vicini laboratori di vico San Geromino alle Monache. "Scaturchio", fra l'altro, è stato il fornitore ufficiale della pasticceria quando a Napoli si tenne il G7 a Palazzo Reale, e presentò tra l'ammirazione generale il famoso "Vesuvio", grande babà a forma di vulcano fumante.

"Scaturchio" è fallito pochi mesi fa, ma il suo negozio, gestito attualmente dalle maestranze, è ancora affollatissimo. Proprio in questi giorni si è svolta l'asta per l'aggiudicazione del marchio che è andato, per fortuna, a una cordata di imprenditori napoletani del campo, tra i quali spiccano i nomi di Michele Giuliano, il don Michele di "Mimì alla ferrovia", e di Trotta, giovane imprenditore che ha già dato prova del suo valore con il ristorante "Palazzo Petruzzi" e l'adiacente "Gran Caffè", aperti nella stessa piazza. Così il lavoro e il prezioso bagaglio di esperienze rappresentato dalle maestranze della ditta saranno salvi e noi non dovremo rinunciare a un baluardo della nostra gastronomia, dimenticando i mitici ministeriali, gli "sciu'" caramellati alla nocciola, lo zeffiro all'arancia, le tartine gelatinate e, non ultime, le superbe pastiere e cassate.

La ditta era nelle mani della famiglia del suo fondatore, Giovanni Scaturchio, che aprì il negozio ai primi del Novecento a piano terra di uno storico palazzo di piazza San Domenico. A tal proposito una delle leggende metropolitane che circola, racconta che don Giovanni Scaturchio abbia ottenuto il fitto del locale dal suo nobile proprietario in cambio della perenne fornitura di tutta la pasticceria occorrentegli. Non vi è nessun riscontro a questa favola, ma è certamente significativa. Così nascono i miti!

Facendo un passo indietro nel tempo ricorderemo che Napoli, alla fine dell'Ottocento e ai primi del Novecento, assistette a uno strano fenomeno: mentre il suo porto vedeva partire "bastimenti pe' terre assai luntane" carichi di emigranti, la città accoglieva un nucleo sparso di uomini d'oltralpe, pieni di entusiasmo, esperienza e voglia imprenditoriale che, insediandosi, fondarono attività in ogni campo. Si aprirono vari negozi dalle insegne con nomi stranieri, che condotti con sagacia e abilità seppero ben presto occupare un posto importante nel mercato cittadino. Uno di questi uomini, forse il più importante, fu certamente Luigi Caflisch che, alla fine dell'Ottocento, aprì il suo primo negozio di pasticceria nei pressi di via Toledo e, nel giro di pochi anni, vuoi per la bontà dei suoi prodotti o vuoi per un'attenta e oculata amministrazione, si trasferì nei prestigiosi locali di via Toledo, in palazzo Berio.

La ditta crebbe fino a esportare i suoi prodotti in tutto il mondo, diventando sinonimo di eccellenza, ma soprattutto inserendosi attivamente nella vita sociale. I locali di palazzo Berio, ampliati e sempre affollatissimi, divennero presto uno dei salotti buoni della città, dove ci si incontrava, come al "Gambrinus", per discutere d'affari, di politica o solo per conversare, gustando una stupenda pasticceria, figlia delle esperienze raffinate svizzere e francesi innestate sulla tradizionale fantasia delle produzioni nostrane. Più recenti i locali di via Chiaia, eleganti nel loro grigio perla e luogo d'incontro delle signore, dopo lo shopping nei negozi della zona e i bei tavolini di via Caracciolo, dove era possibile sorseggiare un Negroni o un Martini gelati al punto giusto, serviti da impeccabile personale scelto e cortese, accarezzati dal nostro sole e non disturbati dal traffico. Anche Caflisch dovette cedere alle varie crisi attraversate da questa città, passata da capitale europea a capoluogo di provincia, per dirla con Ferdinando Russo.

Altri nomi provenienti dal passato, napoletani e non, hanno invece resistito e palpitano ancora di una vita brillante proiettata verso il futuro: per esempio, "Pintauro" o "Gay-Odin," il primo famoso per le sfogliatelle e il secondo per la cioccolata. Al centro di via Toledo, tra i negozi che delimitano

i “Quartieri” si scorge una vecchia insegna incisa su lastre di marmo bianco di Carrara: è la “Ditta Pintauro”. Don Pasquale Pintauro, abile pasticciere operante sin dalla fine dell’Ottocento, ebbe la grande intuizione di aprire alla vista del pubblico la preparazione delle sue sfogliatelle, raccogliendo un tale successo che ancora oggi si dice, davanti a un assembramento: “Tene ‘a folla Pintauro”. Nello Oliviero nella sua “nferta” del Natale 1967, racconta di un’altra leggenda a proposito di don Pasquale, che per mettere a tacere l’autoritaria sua moglie dolente per una momentanea flessione degli utili di bottega, si chiuse nel suo laboratorio e ne uscì solo quando ebbe inventato la “zeppola bignè”, ciambella soffice, dorata e leggera come un alito di vento. E come è ancora possibile ammirare l’antico prospetto del negozio “Pintauro”, così nelle vie eleganti della nostra città spesso si incontra una insegna liberty, con la scritta in oro su cristallo nero: “Fabbrica cioccolato Gay-Odin”. Isidoro Odin faceva parte di quel gruppo di personaggi che si insediarono nella città tra la fine dell’Ottocento e i primi del Novecento. Cioccolattaio, amante del suo mestiere fino alla passione, aprì il suo primo negozio nel 1894 a Chiaia. La sua passione e soprattutto la sua abilità lo resero presto celebre e le sue prestigiose e sorprendenti creazioni lo fecero crescere, tanto che nel 1922 il suo laboratorio si trasformò in una fabbrica al centro della città. Sposò Onorina Gay e così nacque il marchio Gay-Odin. Nel 1960 la proprietà della ditta passa nelle mani di Giulio Castaldi, ma Isidoro resta a dirigere la fabbrica fino alla sua morte, nel 1970, passando i suoi segreti al nipote dei Castaldi, Giuseppe Maglietta, che ha coinvolto nella fabbrica moglie e figli. Oggi la famiglia dirige 35 dipendenti e dieci negozi; la fabbrica è monumento nazionale dal 1993 ma, soprattutto, conserva i più alti livelli per la delizia dei palati: i nudi, la cioccolata foresta, le scorzette di arancia o limone rivestite di cioccolato, le ciliegie, le nocciole e infinite varianti.

See International Summary page 78

LE RICETTE D’AUTORE

Patate in insalata calda alla pizzarda

Pelate e cotte nell’acqua e sale otto belle e buone patate, sgocciolate e rasciugate sul fuoco, tagliatele a fette, e ponetele in terrina. Tramenate in una terrina un rosso d’uovo crudo e due cotti duri con olio fino, sale, pepe, formate così una salsa, aggiungete un po’ di prezzemolo, cipolla, aglio, tre acciughe lavate e nette dalle reste, tritato tutto fino mischiate tutto con le patate calde, più un po’ di mostarda e aceto, e servitele.

GIOVANNI VIALARDI
da “Trattato di cucina” (1854)

Frittura di pomi di terra

Pesta nel mortaio sei grossi pomi di terra cotti e pelati, con due once di zuccaio, una presa di cannella, tre once di butirro, tre tuorli d’uova e poco cedrato in piccoli pezzi. Se la pasta non è omogenea, passala allo staccio prima di aggiungervi il cedrato, poi dividila in tanti frittelli che, infarinati, farai friggere nel butirro.

da “La cucina degli stomachi deboli” (1862)

Patate tartufate

Tagliate a fette sottili delle patate già mezzo lessate e ponetele a suoli in una tegliettina, intramezzate da tartufi anch’essi a fette sottili, e da parmigiano grattato. Aggiungete qualche pezzetto di burro, sale e pepe, e quando cominciano a sgrillettare annaffiatele con brodo o con sugo di carne. Prima di ritirarle dal fuoco strizzate sulle medesime un po’ di agro di limone e servitele calde.

PELLEGRINO ARTUSI
da “La scienza in cucina” (1891)

Le patate col pieno

Scegliete un kg di grosse patate rotonde e di forma regolare, spellatele e portatele a metà cottura (a vapore, naturalmente). Tagliate loro un piccola calotta e vuotatele internamente. Con questa polpa asportata, con un etto di prosciutto cotto tritato, pochissima cipolla pure tritata, sale, pepe, un uovo e un quarto di litro di panna acida, fate un impasto e riempite di questo la cavità delle patate. Copritele col loro coperchietto, che assicurerete con uno spago legato in croce. Ponetele in una padella e copritele con mezzo litro di brodo in cui le lascerete finire di cuocere. Togliete lo spago prima di servirle.

E.V. QUATTROVA
da “La cucina elegante” (1931)

Una piazza per Franco Marenghi

DI RENZO DALL'ARA
Accademico di Mantova

Mantova ha reso omaggio allo scomparso Presidente dell'Accademia.

Nello stradario di Mantova è entrata piazza Franco Marenghi: la città ha voluto rendere omaggio all'imprenditore d'industria ma, insieme, al personaggio di rilievo, in senso più ampio, per l'impegno nella vita civile e sociale, oltre che nello sport. In questo modo l'Accademia Italiana della Cucina vede riconosciuti i meriti di Franco: dell'Accademico fin dal 1980, poi Segretario generale nel 1985 succedendo al marchese Giuseppe Gavotti, infine Presidente nazionale dal 1993 al '96, anno della sua tragica scomparsa, vittima della strada. Dunque 16 anni di presenza appassionata, a fianco di Giovanni Nuvoletti Perdomini, dal quale riceveva il testimone, dando nuovi impulsi alla attività associativa in Italia e nel mondo. Tappe del percorso che vanno ricordate: la trasformazione del modesto bollettino accademico nell'elegante rivista "Civiltà della Tavola" (marzo 1985); l'avvio della collana dei "Quaderni dell'Accademia"; l'istituzione nel 1990 del Centro Studi che oggi porta il suo nome; il primo Manifesto programmatico del '95; la serie degli editoriali puntualmente attenti agli avvenimenti e all'evoluzione del dibattito enogastronomico, oltre che ai problemi delle Delegazioni.

Responsabile della "Guida ai ristoranti d'Italia" dal 1986 al '92, Marenghi aveva ricevuto spazio televisivo a "Uno Mattina" della Rai per le cucine regionali, presentandosi poi in libreria come autore: "Uno stile per regnare a tavola" del 1987; "Tutto pasta" edito da Mondadori nel 1989 e, libro del cuore e delle radici, "La cucina mantovana ieri e oggi" uscito da Giorgetti nel 1991.

Il destino non gli concedeva la soddisfazione di veder realizzata un'iniziativa alla quale teneva molto: a 50 anni dalla scomparsa, ricordare Amalia Moretti Foggia, mantovana, straordinaria figura di medico ma presente nell'affettuosa memoria collettiva di generazioni di italiane come Petronilla per la sua rubrica "Tra i fornelli", pubblicata dal 1927 al '47 sulla "Domenica del Corriere".

Doveva essere Maria Cristina Merciai Marenghi, la moglie, Delegata accademica, a realizzare il grande convegno nazionale che richiamava a Mantova, il 24 maggio 1997, il successore di Franco, conte Gianni Capnist, il Vice-Presidente d'onore Massimo Alberini, il Presidente del Centro Studi Guido Gianni e vari relatori di prestigio.

Marenghi imprenditore d'industria: una vita legata alla Cartiera Mantovana, la cui esistenza è documentata dal 1615, tanto da figurare nell'elitario club internazionale "Les Henokiens", riservato alle imprese familiari con almeno 200 anni di attività. Si trova a Marengo, borgo in territorio di Goito, che per primo a Franco ha intitolato la sua piazza. Nell'organizzazione confindustriale mantovana, regionale e nazionale, aveva ricoperto cariche direttive, destinando il suo impegno anche all'Unione cristiana imprenditori dirigenti, alla Croce rossa italiana come presidente provinciale, al Rotary club.

Il titolo delle piazze commemora pure il Marenghi sportivo, praticante e organizzatore. Nel 1954 e nel '56 aveva corso la Mille miglia con ottimi piazzamenti e nel mondo delle quattro ruote era rimasto come presidente dell'Automobile club Mantova dal 1968 al '96, inaugurando il museo dedicato a Tazio Nuvolari. L'Aci nazionale gli aveva affidato la presidenza della Lea, casa editrice ufficiale. Presiedeva anche la Libertas, società di atletica leggera, e il Coni provinciale per un decennio, dal 1961 al '71.

Quel sabato 11 maggio 1996 Franco Marenghi aveva dovuto lasciare prima del tempo l'assemblea della Banca agricola mantovana. Al volante della sua Porsche 628 era partito in mattinata per Pontremoli: come Presidente dell'Accademia doveva inaugurare la Delegazione della Lunigiana. L'avrebbero atteso invano: a Noceto, sull'autostrada della Cisa, la sciagurata inversione di marcia di una Renault Laguna e il tremendo impatto della Porsche. Franco spirava all'ospedale di Parma. Il 24 marzo aveva compiuto i 68 anni.

See International Summary page 78

Un fiume, due mondi

DI VICTOR DANA
Accademico di Ferrara

"Veneti e lombardi capiscono di trovarsi in un mondo diverso".

Ogni buon Accademico deve restare affascinato dalle differenze fra le innumerevoli culture gastronomiche del nostro Paese e una fra le più significative è quella che, a Ferrara, prende le mosse dal grande fiume, il Po.

Ogni volta che lo varchiamo in chiave gastronomica verso Nord, entriamo nel mondo del riso nelle sue mille declinazioni, sempre con una certa sorpresa. Basta fare una riflessione sui primi piatti proposti dai ristoranti di Mantova e Verona, passando dalla bomba al piccione di Parma sino ai vari risotti di Milano, e paragonarli a quelli proposti, appena qualche chilometro più a Sud, nei ristoranti ferraresi o bolognesi.

Quando attraversano il Po, veneti e lombardi capiscono subito di trovarsi immersi in un mondo diverso: pasticcio di maccheroni, cappelletti, cappellacci, lasagne, tortelli, ravioli, tagliatelle: la pasta in tutte le sue varietà.

Da tempo la Delegazione di Ferrara aveva in mente di approfondire gli aspetti storici e culturali di questa netta "faglia" invisibile ma sensibile, anche nell'arco di cinque o dieci chilometri dagli argini. Dapprima si era pensato di organizzare il classico confronto fra alcuni ristoratori da una parte e dall'altra del grande fiume. Poi, per avere un maggior approfondimento culturale (e non solo la sfida gastronomica pura, se pur sempre piacevole), il Delegato ha scelto di indire il primo di due convivi proposti dai Simposiarchi Gianfranco e Riccardo Caniato (significativa continuità generazionale accademica tra padre e figlio), approfittando dell'invito dei consuoceri Roberto ed Enza Dall'Oca proprietari di Villa Brà di Bonferraro, antica dimora del Basso Veronese immersa in un parco di alberi secolari.

Gli Accademici ferraresi sono stati accolti dalla famiglia Dall'Oca dapprima per una visita a un piccolo ma affascinante Museo della cultura contadina, creato in una dipendenza di una bella e calda casa di campagna e che la famiglia e gli amici continuano a rifornire di pezzi e curiosità, girovagando per mercatini.

Un cocktail di benvenuto a buffet ci attendeva nel salone: spiedini alla caprese con mozzarella di bufala, pizzette di sfoglia alla napoletana, spiedini al prosciutto di Praga e carciofi, tramezzini ai sapori vari, polenta grigliata con soppressa e lardo pistà, verdure fresche pastellate e olive ascolane, arancini mignon di riso, salumi nostrani, schiacciatine e sfogliate di grano, gnocco fritto e tigelle mignon. Passati a tavola, accompagnati dal Delegato di Mantova Giuseppe Pellecchi, venuto a ricordare i numerosi legami accademici che ci uniscono alla sua città, ha avuto inizio una relazione dell'Accademico Arturo Zamorani sulla "Cultura del riso", in particolare del Vialone nano, assoluta eccellenza del territorio. Per meglio farci capire alcune sottili differenze i padroni di casa hanno dapprima servito un risotto d'asparagi bianchi e verdi con mimosa d'uovo seguito da un riso col "tastasal" che molti, erroneamente, interpretano come il riso alla pilota di Mantova ma che, come ci ha spiegato la padrona di casa, trae il suo nome dall'antica tradizione di offrire all'addetto alla speziatura e salatura dei salami una certa quantità dell'impasto quale premio al suo operato.

Questo spiegherebbe perché il "tastasal", che si mangia solo in occasione dell'uccisione del maiale e nei giorni della preparazione dei salami, sia più piccante e rilevato del classico riso alla pilota.

Dopo i tradizionali doni del piatto accademico alle famiglie Dall'Oca e Caniato, il Delegato ha fatto omaggio al prof. Zamorani di una vecchia edizione in ceramica fatta a mano del "Piatto estense" che rappresentava la coltivazione del riso nella Bassa ferrarese.

See International Summary page 78

All'estero: strana o straniera?

DI TANINO DI CORRADO
Accademico di Bruxelles

"Diffondere il verbo della buona cucina italiana".

La realtà della cucina italiana all'estero e le circostanze nelle quali essa si trova a operare suggeriscono un approccio alla gastronomia un po' diverso da quello adottato in Italia, in particolare per quanto riguarda la ricerca e la valutazione dei ristoranti, se si vuole privilegiare, come è d'obbligo per l'Accademia, la qualità. In effetti, a parte alcune isole di buon livello, o anche di eccellenza, i ristoranti italiani all'estero non brillano per qualità, quando non peccano per altri aspetti tipici di quel "falso in tavola" che l'Accademia ha ben identificato.

Le esperienze maturate nei ristoranti italiani all'estero sono spesso ripetitive, stucchevoli, non stimolanti e prive di quella creatività che permette alle Delegazioni dell'Accademia di sviluppare un dibattito che serva a far crescere la consapevolezza e l'interesse per una moderna cucina italiana, così come avviene in Italia, nel rispetto dei principi accademici sanciti dallo Statuto.

Ecco perché da qualche tempo, confortati anche da quanto già accaduto in altre Delegazioni all'estero, si è fatta strada l'idea di cercare l'alto livello, l'eccellenza gastronomica, non solo nei ristoranti italiani, ma anche nei ristoranti non italiani che abbiano instaurato rapporti interessanti con la cucina e la gastronomia italiane, vuoi perché rivisitino piatti italiani, vuoi perché utilizzino ingredienti italiani in modo innovativo. Sarebbe infatti inappropriato chiedere a dei ristoranti non italiani di copiare pedissequamente una cucina italiana del territorio che nemmeno la maggior parte dei ristoranti italiani all'estero è in grado di proporre a livello elevato.

Ci si riferisce qui in particolare ai ristoranti italiani che esercitano la loro attività nei Paesi dell'Unione europea ove la regola è la libera circolazione dei beni e servizi e dove quindi è molto più semplice, facile e poco costoso procurarsi o farsi inviare prodotti e ingredienti italiani. Il vero cuoco è in fin dei conti un artista che interpreta la sua musica con gli strumenti di cui dispone. È un po' quello che è stato fatto nell'arco dei secoli dalle nostre mamme e dalle nostre nonne. D'altronde, non è questa l'arte dispiegata dai grandi cuochi della nostra cucina, in vetta alle guide gastronomiche, pluriacclamati in Italia, i vari Marchesi, Vissani, Cedroni, Perbellini, ecc.? E che cucina crea Beck, straniero in Italia (e non è il solo), se non una cucina d'invenzione che utilizza l'eccellenza dei prodotti e degli ingredienti italiani?

Naturalmente la carta di questi ristoranti è ben lontana da quella di una trattoria tradizionale.

Ora, se questo è vero in Italia con piena soddisfazione di gourmet e critici gastronomici, non si vede perché non dovrebbe essere vero all'estero, dove le condizioni e l'ambiente culturale sono ben più difficili per la cucina italiana di qualità. Quello che noi accettiamo e osanniamo in Italia diventerebbe riprovevole se fatto al di là delle Alpi?

Anzi, è proprio all'estero che si può constatare come la cucina e la gastronomia italiane si ritrovino nelle cucine dei cuochi non italiani di buon livello. Dove la competizione si espleta in condizioni di assoluta mancanza di condizionamenti culturali e ambientali, con una presenza vastissima di ristoranti e di cucine di tutti i Paesi del mondo, molto spesso di ottimo livello, com'è il caso di Bruxelles e di tante altre capitali, troviamo una costante e crescente presenza di prodotti e ingredienti italiani nei laboratori del gusto dei ristoratori stranieri. Questo è indice incontrovertibile del richiamo prodotto dalla gastronomia italiana sui cuochi di altra origine e formazione, che giustamente ci inorgoglisce.

L'attività delle Delegazioni dell'Accademia all'estero dovrebbe motivare, invogliare, sostenere un tale processo, in modo da diffondere fra un numero quanto più vasto possibile di ristoratori non italiani il verbo della buona cucina italiana. È comunque indiscutibile che la prima esperienza di questo genere realizzata a Bruxelles abbia ottenuto un successo corale e la partecipazione di un numero di Accademici e di ospiti più elevato di quello che siamo abituati a vedere in altre occasioni sicuramente meno stimolanti.

See International Summary page 78

La patria delle ciliegie

DI LEJLA MANCUSI SORRENTINO
Accademica di Napoli-Capri
Centro Studi "F. Marenghi"

"Col tempo la coltivazione si è estesa ad altre località della Campania".

Tra i primati che vanta Napoli va annoverato anche quello di essere stata la prima terra italiana dove fu messo a dimora il ciliegio. Lucullo, grande generale oltre che fastoso gaudente, era ricchissimo e con l'ingente patrimonio accumulato grazie alle numerose spedizioni vittoriose nel nome di Roma, aveva costruito una grande e splendida villa nel sito più bello di Napoli. I suoi giardini erano immensi e si estendevano lungo tutta la costa, dall'attuale piazza dei Martiri fino all'isolotto di Megaride, dove oggi sono Castel dell'Ovo e il Borgo marinaro. Durante la lunga campagna sul Mar Nero, nella quale sconfisse Mitridate (73 a.C.), vide e assaggiò le ciliegie a Kerasunde, città del Ponto, rimase conquistato dal sapore e dall'aspetto, e ne importò diversi alberi in Italia per piantarli nei suoi orti di Napoli. Sembra sia stato proprio lui a chiamare questo frutto "cerasium" dal nome della città dove lo aveva conosciuto.

La notizia è riportata in quel pozzo senza fine che è la "Naturalis historia" di Plinio, ma le cose non sono mai così semplici quando sono tanto lon-

TESTIMONIANZE ANTICHE

"Il territorio di Marano buona parte è in giardinaggio, per cui abbonda d'ogni sorta di frutta, e fra esse particolarissime sono le ciliegie, che col sapore ci si unisce l'abbondanza" (Vincenzo Corrado, "Notiziario delle particolari produzioni delle province del Regno di Napoli", 1816). "Da vari luoghi della provincia vengono ai mercati della città circa dieci sorte di ciliegie, che comunemente dimandansi cerase, l'acquaiuola, la duracina rossa, la nera, la gialla e la napolitana descritte dal Gallesio, e le altre che più volgarmente domandano tostola, gamba corta, cannamela e l'agostina. La duracina è rarissima, ma in tanto numero quella detta napolitana vince in pregio le altre" (Guglielmo Gasparrini, "Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli", 1845). "Il Ciriegio (Prunus avium) è comunissimo tra noi e dà molte varietà di frutti che volgarmente dai Napoletani si chiamano cerase. Le principali sono la Ciriegia selvatica (Cerasus silvestris) che dà un frutto quanto un pisello, nero e con succo di color rosso sanguigno che tinge le labbra; la juliana (Cerasus juliana) il cui frutto è molto più grosso di color fosco o nero con succo più o meno colorato; e la duracina (Cerasus duracina) la quale si distingue per essere più dura, ed ha l'epicarpo colorato in roseo e la polpa scolorata; ve ne sono pure molte altre varietà di minor conto. La composizione chimica delle ciriegie offre insieme con i soliti acidi organici, zuccheri, acqua e sale, una buona quantità di albumina solubile, e perciò esse nell'està sono un ottimo frutto; ma il nostro popolo non solo assai spesso ne abusa e suol mangiare le peggiori, le immature e le corrose dai vermi, ma suole eziandio ingoiarne i noccioli, né fa d'uopo il dire quanto quest'uso sia pessimo" (Achille Spatuzzi e Luigi Somma, "Saggio sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli", 1863).

tane nel tempo. Ateneo, infatti, nel secondo libro dei "Sofisti a banchetto" cita un passo del "Trattato delle piante" di Teofrasto (IV sec. a.C.) dove sembrerebbero descritti in modo inequivocabile la pianta e il frutto del ciliegio. Nello stesso testo viene citato anche il giudizio di Difilos di Sifnos (II sec. a.C.), noto igienista greco, che già aveva intuito le proprietà diuretiche e rinfrescanti delle ciliegie. In realtà le due affermazioni non sono in antitesi in quanto, anche se le ciliegie erano note in Grecia sin dall'epoca di Teofrasto, la paternità di Lucullo non può essere messa in discussione per il suolo italico. I Romani apprezzarono il nuovo frutto, cominciarono presto a coltivarlo, come testimoniano gli affreschi pompeiani in cui appaiono piante di ciliegio con i rami carichi di frutti, e ne diffusero la coltivazione in tutto l'impero fino alla Gran Bretagna. Iniziando da quelle prime piante essi seppero rapidamente migliorare le varietà di ciliegie e ne moltiplicarono le specie, rosse, nere, bicolori, diffondendole in tutta la penisola e nel resto d'Europa. I botanici moderni per conciliare le due versioni, senza confutare né l'una né l'altra, hanno identificato nei frutti di Difilos le ciliegie dolci e duracine, mentre quelli di Lucullo, provenienti dagli alberi di Kerasunde, sarebbero le amarene, più aspre e acidule. Sembra però che le ciliegie esistessero in Europa sin dal neolitico in quanto negli insediamenti lacustri su palafitte presenti in Svizzera, sono state ritrovate ingenti quantità di noccioli di questo frutto.

Alla fine del Medioevo le ciliegie entrarono veramente nell'uso comune, raccomandate dalla scienza medica come ottimo diuretico. Un versetto della Scuola salernitana affermava: "Ciliegia, amabile frutto, quali vantaggi ci procuri! / Lusinghi il nostro palato, purifichi i nostri umori, / fai scorrere nel nostro corpo un sangue nuovo / e, per i calcolosi, hai in serbo il tuo nocciolo".

Qualche secolo più tardi si diffuse persino una cura depurativa basata solo sulle ciliegie: bisognava mangiarne almeno un chilogrammo al giorno per disintossicare l'organismo e ripulire l'intestino.

La coltivazione nel Napoletano delle "cerase" (il dialetto ha conservato il termine latino) fu intensificata su iniziativa di tal Gaspare Ricca in una vasta proprietà terriera, dove si estende l'attuale quartiere di Pianura, portata in dote dalla nobildonna di Marano divenuta sua moglie. Dalla deformazione del suo cognome deriverebbero il toponimo "Areca" che oggi indica la collina di Marano, e il termine "Della Recca" che è tra le cultivar più pregiate di ciliegie prodotte nella zona. Nei secoli passati la produzione di ciliege ha avuto un notevole interesse commerciale per le ingenti e continue richieste della capitale del Regno borbonico verso cui, dalle colline di Chiaiano e Marano, c'era un continuo viavai di carretti carichi di "cerasare", ceste rettangolari in cui i preziosi frutti erano sistemati con ordine da squadre di donne che lavoravano ininterrottamente nel mese di giugno. Col tempo la coltivazione della "ciliegia napoletana" si è estesa al Casertano e ad altre località della Campania; nella denominazione sono comprese alcune varietà pregiate con caratteristiche comuni quali "Malizia", "Lustra", "Corniola" e "Francese", oltre alla citata "Della Recca".

Del tutto prive di grassi le ciliegie contengono anche poche sostanze proteiche, possono pertanto essere mangiate in quantità considerevoli, attenzione però alle indigestioni. Essendo ricche di acqua sono dissetanti e leggermente diuretiche, l'alto contenuto di vitamine A e C e di sali minerali, soprattutto potassio, le rende adatte all'alimentazione dei bambini. Oltre che consumate al naturale come frutta fresca, le ciliegie sono un elemento di primaria importanza in pasticceria per preparare dolci classici, torte di grande formato e piccole preparazioni, guarnizioni e decorazioni particolarmente sontuose e d'effetto, estesa anche la varietà di metodi per conservarle e trasformarle, dalle classiche confetture a gelatine, sciroppi, salse e vari liquori: oltre al Kirsch, preparato col succo fermentato e distillato, ci sono il Cherry brandy, il Maraschino, il Ratafià. Le ciliegie sono anche un raffinato accompagnamento di volatili e selvaggina.

LEJLA MANCUSI SORRENTINO

See International Summary page 78

CENA ECUMENICA 2010

La cena ecumenica, ormai diventata istituzionale per l'Accademia, non avrà più, a partire da quest'anno, la data fissa del 16 ottobre come è accaduto negli ultimi anni. Ciò per evitare che un appuntamento così importante per l'attività conviviale accademica si possa sovrapporre agli impegni del fine settimana. Il Consiglio di Presidenza ha pertanto deciso che, a partire dal 2010, la cena ecumenica verrà programmata per il terzo giovedì di ottobre. Quest'anno, quindi, la riunione conviviale, che vedrà insieme, alla stessa mensa virtuale, gli oltre settemila Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto sulla cucina delle festività religiose.

Frutta e verdura a Trieste

DI MARA RONDI
Accademica di Trieste

"Un accurato excursus storico con riferimento al mercato di Ponterosso".

Suggestivo il tema dell'incontro culturale organizzato dalla Delegazione di Trieste: "Frutta e verdura a tavola e nell'arte". L'incontro, aperto al pubblico, si è svolto presso l'auditorium del Civico museo "Pasquale Revoltella". L'affascinante contenitore museale, dimora di città di uno dei maggiori mecenati triestini di fine Ottocento, ha visto la partecipazione di un folto pubblico di Accademici e d'intervenuti, che a vario titolo hanno partecipato all'incontro.

I lavori sono stati introdotti dal Delegato di Trieste, Giuliano Relja, il cui intervento si è focalizzato sulla bellezza e sul fascino che i mercati ortofrutticoli di Trieste hanno sempre esercitato sull'immaginario collettivo. Relja si è soffermato sullo stretto rapporto che sin dal passato ha legato i triestini ai mercati rionali della loro città. Il suo intervento è stato arricchito da un'accurata raccolta d'immagini d'epoca che si sono susseguite sullo schermo gigante dell'auditorium e hanno creato una grande suggestione, nonché un accurato excursus storico con particolare riferimento al mercato di Ponterosso con le sue "venderigole" (venditrici) e la fontana del "Giovanin", opera del 1753 di Giovanni Mazzoleni.

Gli interventi si sono susseguiti con Vesna Gustin, Accademica e studiosa di storia e gastronomia del Carso, che ha presentato un accurato resoconto di ciò che viene prodotto negli orti del circondario triestino, a seconda del susseguirsi delle stagioni, e in particolare sui prodotti locali più caratteristici: il radicchio primaticcio o "primo taio", la lattuga adriatica, il sedano rapa e la zucchina bianca di Trieste.

Gianfranco Guarnieri e Roberta Situlin, clinici medici e studiosi di scienza dell'alimentazione, si sono soffermati sull'importanza della frutta e della verdura nella dieta quotidiana con riferimento anche ai colori, intesi come indice delle diverse sostanze in esse contenute. Tema questo di grande attualità nella prevenzione d'importanti patologie della vita contemporanea.

Successivamente Walter Zacchini, cuoco affermato, studioso e ricercatore in materia, ha parlato dei prodotti ortofrutticoli, in particolare quelli del nostro territorio, più usati sulle nostre tavole, della loro preparazione, dei diversi tipi di cottura e delle ricette più tipiche della tradizionale cucina triestina.

Maria Masau Dan, direttrice del Museo "Revoltella", ha illustrato e commentato, con il supporto d'immagini, il profondo legame tra i frutti della terra e la loro rappresentazione pittorica con riferimenti a Caravaggio, alle nature morte dei pittori fiamminghi, alle raffigurazioni arzigogolate di Arcimboldo fino agli artisti giuliani dell'Ottocento-Novecento, tra i quali Malacrea e Marussig.

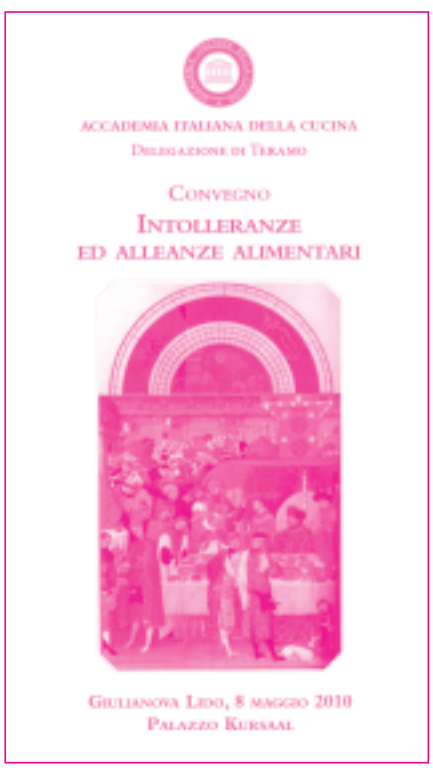
Dopo il convegno, i presenti hanno raggiunto il "Nastro Azzurro", locale storico triestino, dove era stato preparato un convivio con un gustoso ed equilibrato menu a base di pesce, con abbinamenti, per restare nel tema della giornata, di frutta e verdura di stagione. Nel corso della serata, con una significativa e affettuosa cerimonia, sono stati consegnati i distintivi in argento a Fulvia Costantinides, Giuliana Fabricio, Maurizio De Vanna, Mario Del Piccolo, Paolo Davanzo, Fabio Gonano e Paolo Penso, Accademici che hanno superato i 25 anni di appartenenza all'Accademia Italiana e che con il loro fattivo contributo hanno arricchito di esperienze e conoscenze la Delegazione di Trieste.

See International Summary page 78

Alimentazione e salute

DI RICCARDO LO FARO
Accademico di New York

Il Presidente Ballarini ha definito la celiachia «vendetta di una cucina tradita».



Nel festeggiare i quarant'anni della sua Delegazione, il Delegato di Teramo Luigi Marini ha organizzato con successo un convegno a Giulianova sul tema "Intolleranze e alleanze alimentari", sorprendente nei contenuti e per il modo assai comprensibile con cui le relazioni sono state trattate dai rispettivi eminenti relatori.

Proprio in questo contesto è stata data una risposta tra le più lampanti sull'obiettivo principale dell'Accademia: sapere cosa si mangia, farlo bene e restare in salute per farlo a lungo e con gusto. Ecco dunque come riassumerei "Cosa fa l'Accademia": conoscere le tradizioni sane del mangiar bene, approfondirne ogni aspetto utile alla nostra salute, e diffonderne la corretta cultura del saper stare a tavola. Saperci stare nel senso vero, nel senso di conoscere cosa lasciamo scendere nel nostro prezioso stomaco, se fa bene o fa male.

In fondo, dopo tanto percorrere, tanto ricercare, tanto creare in fantasie gastronomiche, alla fine la storia ricorda che è sempre alla semplicità iniziale che si torna prima o poi. È la storia e nello stesso tempo il Dna della cucina italiana, quella vera, semplice negli ingredienti, nella preparazione, anche nella presentazione. Quella il più naturale possibile nella somministrazione per il rispetto del nostro organismo, delle nostre debolezze di macchine sì perfette ma anche tanto vulnerabili.

Luigi Marini ha indubbiamente trasferito la sua esperienza manageriale, l'aver gestito decenni di rapporti di alta finanza internazionale tra Stati Uniti, Inghilterra, Francia e Italia, all'ottimizzazione del senso della nostra Accademia. E lo fa con successo dopo aver rappresentato la Banca d'Italia per anni a Londra e successivamente a New York come capo delegazione; che sia stato poi diversi anni a Parigi all'Ocse, o che si debba organizzare un convegno sull'alimentazione sul litorale abruzzese, quest'infaticabile Delegato non manca mai di sprigionare energia e dare tutto il meglio di sé in ogni operazione a cui si dedica. Un convegno internazionale davvero brillante dunque questo tenuto nell'elegante "Palazzo Kursaal" di Giulianova con la partecipazione del Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, che ha pronunciato la relazione d'apertura.

Il sindaco di Giulianova Francesco Mastromauro, il governatore della Regione, il presidente del Consiglio regionale, l'assessore regionale alla Sanità, sono tutti intervenuti per dare il loro saluto in apertura del convegno. Moltissimi anche i Delegati e gli Accademici giunti da molte Delegazioni italiane ed estere, tra le quali New York e Londra.

Per trattare i numerosi e complessi temi legati al rapporto tra corretta alimentazione e salute sono stati chiamati come relatori illustri specialisti in campo medico ed esperti nel campo della nutrizione: lo stesso Presidente Ballarini, professore emerito dell'università di Parma, ha dato avvio alla conferenza con il suo intervento enfatizzando il connubio tra scienza e arte, rilevando quanto già riportava l'Artusi: "La scienza della cucina è l'arte del mangiar bene". In questo senso proponeva anche un futuro convegno specificatamente su cucina e medicina, un binomio di lunga storia, come ricordava, risalente sino ai tempi di Ippocrate e oltre.

Moderati dal Delegato Marini intervenivano il prof. Giovanni Gasbarri-

ni, direttore dell'Istituto di medicina interna e geriatria dell'Università Cattolica di Roma; il prof. Gino Corazza, direttore della Clinica medica dell'Università di Pavia; la dott.ssa Sara Farnetti; il prof. Antonio Gasbarrini; la prof.ssa Gasparroni; il prof. Fabio Nobili, dell'Istituto nazionale ricerca alimentazione e nutrizione; il prof. Alberto Fidanza; la prof.ssa Paola Pittia; il dott. Paolo Benassi; il dott. Paolo de Cristofaro, direttore del Centro di riferimento regionale di fisiopatologia della nutrizione; l'Accademico Sergio Corbino, Delegato della Penisola Sorrentina. Non è potuto intervenire l'Accademico Publio Viola, primario medico emerito dell'Ospedale San Giovanni di Roma, che comunque inviava la sua relazione molto apprezzata sulla felice alleanza tra olio di oliva e pesce azzurro per una corretta alimentazione.

Obiettivo comune dei relatori è stato il voler chiarire e definire, su precise basi scientifiche, la validità dei molti luoghi comuni, delle tante opinioni e consigli che vengono continuamente propinati all'opinione pubblica.

Relazioni sintetiche e corredate di immagini video che trattavano in modo esaustivo le varie tematiche tra allergie, intolleranze e alleanze alimentari, la dieta mediterranea, le malattie indotte da cattiva nutrizione e la flora batterica intestinale.

Così il prof. Ballarini, e il prof. Corazza, hanno entrambi affrontato il tema della celiachia. Il primo come la vendetta di una cucina tradita; mentre il secondo ne sottolineava l'aspetto delle intolleranze da difetto enzimatico, dal lattosio al glutine. Il dott. Benassi ha toccato anche l'aspetto enogastronomico del problema in esame, affrontando l'argomento del corretto uso del vino nell'alimentazione. Sergio Corbino si è soffermato sul modo di sfruttare nella dieta le risorse dell'uomo. A quest'ultimo, in occasione della cena di gala, il presidente Ballarini ha consegnato il prestigioso premio "Orio Vergani".

A conclusione dei lavori del convegno, nel pomeriggio del sabato i partecipanti hanno poi visitato Civitella del Tronto, la città-fortezza che da baluardo di confine durante l'unificazione è poi divenuta ponte culturale dell'unità d'Italia. Accolti dal sindaco, Gaetano L. Ronchi, e dal presidente del Comitato per le celebrazioni, Dalmazio Italo Di Dalmazio, il percorso è stato scelto appositamente in quanto l'Accademia è stata inserita nel programma di celebrazioni del 150° anniversario dell'unità d'Italia, in preparazione proprio a Civitella del Tronto. La parte gastronomica della manifestazione è stata altrettanto e completamente esaustiva. Dalla squisita cena di benvenuto, presso l'albergo "Europa," con menu tipici abruzzesi di rara qualità, al prestigioso buffet alla fine del convegno e, per concludere, un'elegante cena di gala in onore del Presidente Ballarini, tutta a base di pesce dell'Adriatico, presso l'albergo "Cristallo".

See International Summary page 78

LA CUCINA REGIONALE

Nella babele dell'attuale cucina ristorantiera, arbitraria (spesso incomprensibile) nel lessico e nella sostanza, e nella latitanza di una qualsiasi cucina casalinga sostituita da una "non cucina" dietetica e salutista strombazzata dai "media" (ma è ancora una cucina o è una terapia, un trattamento cosmetico per il "look"?), con quale lumicino ritrovare la cucina di tradizione regionale, la cucina dei sapori noti delle nostre madri e nonne e dei buoni ristoranti del non lontano passato? A meno di fare una copiatura stanca e acritica, e con scarsi riscontri nella realtà attuale, di quelle dieci o quindici (non più!) ricette che tutti conoscono e credono, comunque tramandano, come "tipiche della regione" (e sono ricette che poi, magari, la gente di cento anni fa non faceva e non mangiava affatto), quale criterio di ricerca e scelta adottare? Si possono, è vero, trascrivere, lavandosene le mani, le ricette del passato, quelle che realmente la gente faceva e mangiava in un certo luogo e in una certa fascia sociale cento o duecento anni fa ma a che scopo se non sono più attuali, non più fattibili, non più nella cultura e nel gusto del tempo attuale? Sarebbe un'operazione di mera memoria, come presentare un museo di mummie, per puro gusto storico. Oppure si guarda a ciò che la gente ancora cucina e mangia oggi generalmente in fatto di piatti di tradizione e allora l'esito è altrettanto sconfortante: quasi nulla è rimasto nelle famiglie e nelle trattorie, specie in città, alle volte solo il nome, altre volte neanche quello. Ma nessuno dei due criteri è giusto. Ci siamo invece messi in un atteggiamento volontaristico e promozionale, selettivo e didattico, che ci ha portato a considerare cucina regionale quanto della cucina antica o vecchia è ancora vivo o potrebbe diventarlo perché tutt'ora valido, accettabile, buono e congeniale, presente nel ricordo, proviamo con un po' di coraggio a ritrovare e rinverdire i gusti, le preferenze, le memorie di sapori in noi latenti, così adatti e così giusti da non poter essere abbandonati e buttati via per abitudini alimentari moderne molto più insipienti, squallide e scarse apportatrici di soddisfazioni. (Giovanni Goria, da "La cucina del Piemonte")

Sardegna e Corsica

DI FRANCESCO FLUMENE
Delegato di Alghero

Un "Atelier de cuisine" con le due isole a confronto.

In occasione di precedenti escursioni enogastronomiche in Corsica alcuni Accademici di Alghero avevano avuto modo di osservare e valutare le peculiarità della cucina corsa, aiutati e stimolati in questo da una solida amicizia che nel frattempo si era instaurata tra Vincent Tabarani, presidente della Cucina corsa, e la Delegazione di Alghero dell'Accademia che lo aveva avuto ospite in occasione della cena ecumenica del 2007.

Si è tenuto ad Alghero un convegno sull'organizzazione della rete transfrontaliera dei parchi naturali del nord Tirreno, cui partecipano la Sardegna (con il parco naturale di Porto Conte) e la Corsica. Nella seconda giornata la Delegazione di Alghero è stata coinvolta nell'organizzazione di una tavola rotonda sui prodotti agroalimentari della rete dei parchi stessi. Argomento centrale del dibattito la valorizzazione dei prodotti enogastronomici nella cucina corsa e di quelli dell'area parco di Porto Conte.

Interessanti le conversazioni di Vincent Tabarani (per la Corsica) e dell'Accademico Andrea Franco che ha trattato il tema della tutela del consumatore attraverso le politiche dei marchi con possibilità di riferimento a prodotti enogastronomici corsi e del territorio di Alghero, con particolare riguardo alle aree abbracciate dal parco di Porto Conte e a esso limitrofe.

A conclusione del dibattito è stata offerta ai presenti una pregevole degustazione di piatti tradizionali corsi tipici delle aree-parco preparati ad hoc dall'amico Vincent Tabarani e di alcuni piatti tipici della cucina alghere-se, fra cui la saporitissima agliata di polpo.

Ultimo evento legato a questo interessante percorso è stato la partecipazione, su invito dell'Amministrazione comunale di Solenzara, di una rappresentanza della Delegazione di Alghero dell'Accademia a una manifestazione insieme sportiva, enogastronomia e culturale indetta nell'ambito del progetto "Odyssea", finanziato da programma Italia/France maritime per una rete di città portuali. La manifestazione prevedeva un "Atelier de cuisine" con lo chef Tabarani e in questo ambito la nostra Delegazione ha predisposto una degustazione di piatti tipici algheresi quali polpo in agliata con patate, gnochetti sardi (preparati sul posto dalle gentili consorti degli Accademici impastando semola di grano duro con acqua e sale) in salsa "a ghisadu" (ragù di pomodoro con magro di pecora a tocchetti) e "mangiar blanc" (crema dessert tipica algherese fatta con solo latte, fecola di mais o di grano, scorza di limone e zucchero); questi piatti sono stati materialmente elaborati dagli stessi Accademici e, offerti al pubblico presente, hanno riscosso notevole successo.

A chiusura della manifestazione enogastronomica si è tenuta una tavola rotonda dove si è dibattuto ancora sulla certificazione dei prodotti tipici delle due isole, oltre che dei collegamenti tra queste e l'Europa; in particolare si è dibattuto sul tema della tutela e salvaguardia dell'ambiente delle due isole, ancora abbastanza incontaminate e ricche di una natura tuttora selvaggia e ricca di fascino (coste, mari, valli, monti, boschi) che rappresenta uno dei più rilevanti patrimoni naturalistici del Mediterraneo.

See International Summary page 78

Leopardi a Napoli

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

"Era un buongustaio e amava la buona tavola".

Dopo Dante, Boccaccio, Shakespeare il quarto incontro storico, gastronomico e letterario della Delegazione di Bologna-San Luca si è svolto all'agriturismo "Le Conchiglie" ed è stato dedicato a Giacomo Leopardi e alla cucina napoletana della prima metà dell'Ottocento. Lo studio del grande poeta di Recanati sotto il profilo gastronomico è stato reso assai facile da un testo di recente pubblicazione, scritto a quattro mani da Domenico Pasquariello "Dego" e da Antonio Tubelli, edito nel 2008 da Fausto Lupetti. Il primo dei due autori, romano di nascita, vive a Parigi ed è scrittore e pittore affermato, il secondo, napoletano verace, è chef apprezzatissimo, profondo studioso della cucina popolare napoletana ed è anche docente di storia e cultura gastronomica. Questi due personaggi hanno ricostruito minuziosamente gli ultimi tre anni e mezzo di vita di Leopardi che, come è noto, li trascorse fra Torre del Greco e Napoli dove morì, non ancora quarantenne, e dove è sepolto.

I due autori del libro hanno rintracciato una lista autografa dei piatti preferiti dal poeta, che è conservata alla Biblioteca nazionale di Napoli insieme a un cospicuo carteggio leopardiano. È un foglio di carta color avorio, lungo e sottile, sul quale si staglia con evidenza la scrittura minuta e precisa, chiara ed elegante del grande poeta che ha voluto elencare, di suo pugno, ben 49 piatti che gli venivano preparati con mano esperta e affettuosa dagli amici partenopei e che egli apprezzava moltissimo.

La Napoli degli anni Trenta dell'Ottocento era una città all'avanguardia anche da un punto di vista culturale e Leopardi vi si trovò meglio che altrove e, pur scrivendo di frequente al padre per preannunciargli un imminente rientro a Recanati, in realtà volle attendere, quasi inconsapevolmente, la sua fine sotto l'azzurro cielo partenopeo.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, considerando il pessimismo del poeta e l'amarezza con la quale affrontava la vita resa difficile dalla sua malferma salute e dal suo aspetto tutt'altro che attraente, Leopardi era un buongustaio e amava la buona tavola. In particolare apprezzava il pane fragrante di un noto fornaio di via Toledo, era goloso di gelati, sorbetti e babà di una particolare pasticceria e gradiva immensamente i maccheroni, i tagliolini, gli gnocchi, il budino di riso, le polpette, i fegatini, la spuma di prosciutto, la ricotta fritta, i fiori di zucca, e da queste e tante altre prelibatezze traeva conforto dal suo tormento.

Leopardi era vissuto a Milano, Bologna, Firenze, Roma e Pisa ma il suo soggiorno napoletano fu il più lungo e il meno sofferto, anche perché fu tutto contrassegnato dalla sua profonda amicizia con Antonio Ranieri. Molto si è scritto e si è indagato su questo rapporto che presenta numerosi interrogativi, mai pienamente chiariti, ma non è questa la sede per affrontare un argomento così controverso.

Nel libro citato i due autori hanno anche accuratamente ricostruito le ricette delle vivande elencate da Leopardi.

Potendo contare come sempre sul validissimo staff de "Le Conchiglie", lo splendido agriturismo dell'Accademico Romano Foschi, ci siamo limitati a selezionare i dieci piatti che ci apparivano più invitanti e li abbiamo affidati, per la realizzazione, alle mani esperte dei due chef Sandra e

Fabio. Dopo averli gustati, nella visita preparatoria, tutti e dieci li abbiamo ridotti, non senza rimpianto, ai cinque che sono stati serviti con grande successo agli Accademici e ai loro ospiti. Eccoli: spuma di prosciutto cotto e ricotta fresca, tagliolini alla vesuviana con pomodori pelati e mozzarella, ravioli del tempo dei Borboni guarniti con una crema di cipolla di Tropea aromatizzata alla pancetta affumicata, insalata tiepida di vitello del Sannio con olive di Gaeta e carciofi della Terra di Lavoro, patate arrosto al rosmarino, "bodin" di ricotta di bufala con gocce di cioccolato, gherigli di noci, cedro e scorze di arancia candite. Per quanto concerne i vini, di cui Leopardi non scrive, abbiamo optato per due storici prodotti dell'isola d'Ischia, famosi da secoli e quindi apprezzati anche al tempo del poeta, e più precisamente il Biancolella e il Per'e Palummo, entrambi ottenuti da vitigni autoctoni.

Il nuovo direttore de "Le Conchiglie", Raffaele di Giovanni, aveva allestito la grande sala con una gradevole scenografia di ispirazione napoletana ed essa è stata teatro dell'approfondito commento storico del professor Angelo Chiaretti, come sempre brillantissimo, e poi dell'esibizione di alcuni Accademici che hanno recitato, con encomiabile sentimento, cinque delle liriche più famose del grande poeta: "L'Infinito", "A sé stesso", "Il passero solitario", "A Silvia" e il "Canto del pastore errante dell'Asia". Etta e Angelo Carcano, Ulisse Melega ed Emanuele Ghirardelli sono stati calorosamente applauditi unitamente a tutto lo staff de "Le Conchiglie" che ha dimostrato, una volta di più, di essere perfettamente in grado di affrontare con successo compiti così impegnativi.

Romano Foschi, Simposiarca con Angelo Maria Carcano, e splendido padrone di casa, ha offerto in omaggio a tutti i presenti un pregevole volumetto contenente "I canti" di Giacomo Leopardi.

MAURIZIO CAMPIVERDI

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico **Manuel Ascer**, della Delegazione di Montevideo (Uruguay), è stato eletto presidente della "Eurocamara", ente che raggruppa le 10 Camere di commercio binazionali con Paesi dell'Unione europea.*

*L'Accademico **Gian Domenico Auricchio**, della Delegazione di Cremona, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica le insegne di cavaliere del lavoro.*

*L'Accademico **Luigi Bussolino**, Delegato di Alessandria, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica le insegne di cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica italiana.*

*L'Accademico **Giovanni Cartia**, della Delegazione di Ragusa, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica le insegne di cavaliere del lavoro.*

*L'Accademico **Antonio Corbo**, della Delegazione di Campobasso, tiene una mostra personale presso la sala espositiva del comune di Heemstede (Olanda) fino al 30 giugno 2010.*

*L'Accademico **Giorgio De Franciscis**, della Delegazione di Campobasso, è stato nominato revisore contabile della Federazione italiana sport invernali.*

*L'Accademico **Giuseppe Fatati**, della Delegazione di Terni, è stato nominato direttore della struttura di diabetologia e dietologia del locale ospedale.*

*L'Accademico **Carlo Greppi**, Delegato di Biella, ha ricevuto dalla Lions club international foundation la nomina a "Melvin Jones fellow".*

*L'Accademico **Andrea Guidi**, della Delegazione Garfagnana-Val di Serchio, è stato nominato consigliere nel Comitato di sorveglianza del Banco popolare che controlla la Cassa di risparmio di Lucca.*

*L'Accademico **Pier Luigi Millozzi**, della Delegazione di Siena, è stato nominato presidente del Consorzio di tutela del Palio.*

*L'Accademico **Carlo Mocci**, della Delegazione di Treviso, ha ricevuto dall'ordine dei giornalisti la medaglia d'oro per cinquant'anni di attività professionale.*

*L'Accademico **John Petillo**, della Delegazione del New Jersey (Usa), è stato nominato rettore della Facoltà di Filosofia all'Università del Sacro Cuore di Fairfield (Connecticut).*

*L'Accademico **Stefano Pipino**, della Delegazione di Guangdong (Cina), già corrispondente consolare, ha ricevuto le insegne di cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica italiana.*

*L'Accademico **Giuseppe Poggiali**, della Delegazione di Cervia, è stato nominato presidente della Banca popolare di Ravenna.*

*L'Accademico **Giovanni Rabino**, della Delegazione di Asti, è stato insignito dell'ordine di San Secondo, per essersi particolarmente messo in luce con attività, azioni e iniziative in favore della comunità artigiana.*

*L'Accademico **Giancarlo Saran**, della Delegazione di Treviso, è stato nominato assessore alla Cultura nella giunta comunale di Castelfranco Veneto.*

*L'Accademico **Nicola Michele Titone**, della Delegazione di Marsala, ha ricevuto dalla scuola internazionale Alma e dall'International olive oil il riconoscimento di maestro oleario.*

Le nuove favole

DI SILVIA DE LORENZO

"Ci sono prelibatezze che godono di una solida tradizione gastronomica".

C'erano una volta le telline alla livornese, profumate di pomodoro e prezzemolo, mentre nel Lazio, con le telline, si condivano gli spaghetti. Saranno queste le nuove favole che racconteremo ai nostri nipoti? E il nero di seppia, con il quale i veneziani condiscono il risotto, prenderà il posto dell'Uomo nero?

Infatti, le nuove regole per la pesca nel Mediterraneo, dettate recentemente dalla Commissione europea, sembra debbano cambiare molti dei nostri menu di pesce, un alimento che, sia pure con fatica, ha assunto oggi sulla tavola italiana il valore che merita. E nel nostro paese, adagiato nel cuore del Mediterraneo, con migliaia e migliaia di chilometri di coste, quasi ovunque pescose, ci sono prelibatezze che godono di una solida tradizione gastronomica che si scontrano, oggi, con l'obiettivo comunitario di tutelare le specie a rischio e il nutrimento dei pesci adulti, imponendo quindi limiti ai metodi e ai confini dei territori di pesca. Gli obiettivi sono forse apprezzabili, ma le maglie del regolamento, in questo caso, sono troppo fitte, contrariamente a quanto previsto per la pesca.

Richieste di deroghe e proroghe sono già state avanzate dalle associazioni di categoria che, con le loro proteste, otterranno probabilmente dei risultati, ma è certo che l'Italia, per antonomasia paese della piccola pesca, a cui è dedito il 5% della flotta, è uno dei paesi più penalizzati da queste decisioni comunitarie, peraltro non ancora supportate da una legge italiana ad hoc.

Quali sono, in sintesi, le nuove regole che rischiano di far scomparire dalle nostre tavole (dalla Liguria al Veneto fino alla Sicilia, passando per tutte le regioni affacciate sul mare) piatti tipici di antica tradizione? Prima di tutto, le maglie delle reti dovranno essere più larghe, rendendo impossibile, per esempio, la cattura di calamaretti, rossetti, zerri e cicerelli per i quali oggi si usano reti con maglia molto fine da 3 mm, contro i 40 mm consentiti dal nuovo regolamento. Stessa sorte per i bianchetti, i piccoli della sardina che fanno parte del novellame del pesce azzurro (pescati in Liguria, Toscana, Campania, Calabria, Sicilia, Puglia, Abruzzo) o per i latterini del Veneto e dell'Emilia Romagna. Ma non andrà meglio neppure ai cannolicchi e alle telline, oggi pescati nel Tirreno e nell'Adriatico, vicino alla costa dove vivono e si riproducono e che ora non si potranno pescare entro le 0,3 miglia dalla costa. E che dire delle seppie per le quali vige l'obbligo di pesca solamente oltre le 3 miglia?

Basta vedere, nel ricettario "on line" dell'Accademia, quante e quali ricette regionali non sarebbe più possibile realizzare se non sostituendone gli ingredienti di base o alcuni di essi. Dal Lazio sparirebbero almeno otto preparazioni tra le quali la zuppa di telline e le frittelle di bianchetti di Civitavecchia; dal Molise i rossetti, detti "cicinnini", che si mangiano crudi o fritti, pescati sotto costa con maglie sottili, la cui pesca è già oggi regolamentata e limitata a un breve periodo invernale. Il bianchetto "arracanato" non si troverà più sulle tavole pugliesi, così come la minestra di gianchetti su quelle liguri. Per non parlare delle ricette che, sempre nel ricettario accademico, hanno le seppie come ingrediente principale o importante: due nel Lazio, due in Liguria, tra cui le seppie ripiene; tre in Toscana, tra cui il cacciucco; uno rispettivamente in Sardegna, in Abruzzo e in Sicilia; tre in Puglia, tra cui le linguine al ragù di seppia; due in Calabria, tra cui il "quadaro", e due in Veneto.

C'era una volta la tiella di Gaeta, con polpetti, calamaretti e seppiette, ma un giorno qualcuno li sottrasse e rimasero solo prezzemolo, aglio e pomodoro, oltre alla sfoglia che doveva contenere il ripieno. Arriverà il principe delle favole a salvare anche questa specialità?

Certo, di tradizione in queste nuove favole ce n'è da vendere: la tiella di Gaeta permetteva a contadini e pescatori locali di avere un pasto completo e ha ottenuto, nel 2005, la Denominazione comunale d'origine De.Co., ma come descriverne, nella nostra favola, gusto, sapore e profumi se vengono a mancare proprio gli ingredienti essenziali?

See International Summary page 78

Le ricette di Maria Montessori

DI LORENA GALLINA

"A scuola vengono riconosciuti e accettati i gusti di ogni bambino".

Già un secolo fa Maria Montessori (1870-1952), celebre pedagogista ed educatrice, fra le prime donne in Italia a conseguire la laurea in medicina, sosteneva nella sua opera fondamentale "Il metodo della pedagogia scientifica applicato all'educazione infantile nelle case dei bambini" (1909) l'importanza del ruolo della scuola nell'educazione al gusto fin dalla tenera età. La Biblioteca dell'Accademia conserva un interessante volume, di recente donato da Giuseppe Cristofaro, Delegato di Avezzano, dal titolo "Le ricette di Maria Montessori", pubblicato a Roma per i tipi di Fefè editore nel 2008, che contiene alcuni saggi, a cura di pedagogisti e studiosi della nutrizione, relativi all'educazione alimentare promossa dalla Montessori nelle sue "Case dei bambini", i cui principi chiave si rivelano ancora validi ai giorni nostri. Lo sviluppo infantile, sia psichico che fisico, fu il campo di indagine precipuo della Montessori: la studiosa intuì da subito l'importanza dell'educazione igienica nei bambini, strettamente correlata al problema della nutrizione. Osservando il comportamento dei piccoli allievi, sia nei soggetti sani sia nei soggetti cosiddetti deficienti (suddivisi in agitati e apatici, in base alle loro reazioni nei confronti del cibo), si era persuasa che, attraverso un'opportuna educazione all'igiene e a una corretta alimentazione, i bambini avrebbero potuto raggiungere uno stato di normalizzazione e seguire un regolare percorso di crescita. Uno dei primi suggerimenti della Montessori riguarda la regolarità del nutrimento: i bambini devono mangiare esclusivamente a pasto e negli intervalli non devono consumare confetti, frutta o pane. Non devono assumere sostanze eccitanti come tè e caffè e vino, almeno fino ai sette anni di età; è inoltre necessario regolare il numero dei pasti, la loro quantità e soprattutto la qualità dei cibi. Si attribuisce un'attenzione particolare all'ambiente e all'atmosfera in cui viene servita la refezione scolastica; i bambini affetti da disturbi nutritivi trovano sollievo nell'assumere cibo in un clima sereno, circondati dall'affetto premuroso delle maestre che insegnano loro i piccoli riti del pranzo, dal mettere il tovagliolo con grazia all'uso delle posate all'aiuto nei confronti di un compagno più piccolo.

I principi del metodo Montessori sono ormai noti: una cura specifica è riservata ai bisogni del bambino che deve essere messo nelle condizioni di sperimentare, agire, sentirsi utile e autonomo. È necessario preparare un ambiente a sua misura con colori caldi e armonici in cui gli oggetti siano per lui a portata di mano; il bambino va stimolato quotidianamente con attività interessanti, dal prendersi cura di sé e dello spazio che lo circonda, al cucinare al mangiare al pulire. Al bambino deve essere lasciata facoltà di decidere da sé che cosa preferisce fare e in che modo, per poter sviluppare un approccio personale nei confronti delle situazioni e per renderlo responsabile di ogni sua azione.

Tale approccio si adatta anche al tema dell'alimentazione a scuola: vengono riconosciuti e accettati i gusti di ogni bambino, vengono rispettati i tempi di ciascuno nel mangiare e viene stimolata l'autonomia, insegnando ai piccoli semplici attività di cucina, dalla preparazione di una spremuta d'arancia alla pulizia delle verdure al taglio della frutta per la macedonia servita nel pranzo comune. L'ambiente in cui si mangia sarà curato e accogliente: i tavoli saranno ricoperti da tovaglie di stoffa e le stoviglie saranno frangibili in modo da insegnare ai piccoli allievi a maneggiarle con cura. Servire a tavola, sparecchiare e riordinare saranno attività assegnate ai bambini che impareranno così a essere responsabili dei propri gesti; essi potranno scegliere da sé i compagni accanto ai quali sedersi durante il pasto e decideranno da soli quanto cibo prendere dal piatto di portata per poter esprimere i propri gusti nel rispetto di quelli altrui.

Il nucleo centrale del pamphlet riporta alcuni passi del "Metodo" della Montessori, pietra miliare della pedagogia infantile, che nel capitolo "Esercizi della vita pratica" descrive la sua filosofia legata all'alimentazione. L'autrice passa in rassegna i prodotti alimentari adatti alla refezione dei bambini: le minestre, a base di pane cotto nell'acqua salata o nel brodo e condito con abbondante olio, le puree di legumi impastate con il burro o il

lardo, le minestre di riso cotto nel latte, considerate un eccellente mezzo di nutrizione; latte e uova, altamente digeribili grazie al loro elevato contenuto di sostanze azotate, le carni fra le quali sono da preferirsi quelle bianche ovvero di pollo e vitella nonché quelle di pesce (sogliole, spigole e merluzzi). Da evitare invece molluschi e crostacei; si consigliano inoltre le croquettes preparate con carne finemente tritata, pane grattugiato, burro, latte e uova sbattute, fritte nel burro.

Il pane viene considerato un "eccellente alimento pel bambino" ma si raccomanda di scegliere quello bruno che contiene poca mollica, poco digeribile: la grande quantità di amidi e sostanze azotate e la mancanza di grassi fanno del pane un alimento completo per l'infanzia, soprattutto se imburrato. Secondo la Montessori le verdure non devono essere consumate fresche ma sempre cotte, in particolare spinaci e patate preparate a purè con molto burro. La frutta deve essere ben matura, tenera e con polpa dolce: si suggerisce di cuocerla e condirla con zucchero. Sarà bene coinvolgere i bambini in queste preparazioni, insegnando loro come sbucciare i frutti, come tagliarli e come eliminare i semi. Un paragrafo ad hoc riguarda i condimenti che devono essere rigorosamente limitati: oltre a zucchero e sale, si possono aggiungere aceto e succo di limone nonché aglio e ruta, che disinfettano intestino e polmoni ed esercitano un'azione antielmintica. Da abolire invece le spezie (pepe, noce moscata, cannella e garofano) e la senape.

L'unica bevanda adatta alla crescita del bambino è l'acqua mentre sono da evitare alcol e caffè, che ai primi del Novecento costituivano invece parte integrante della consueta alimentazione infantile; in alternativa al caffè si consiglia di dare ai bambini orzo abbrustolito e bollito, malto o cioccolata mescolata con latte. Le ultime raccomandazioni riguardano la distribuzione dei pasti: i bambini devono rispettare rigorosamente gli orari della refezione e non mangiare nulla al di fuori dei pasti principali. Nelle Case dei bambini erano previste due refezioni, una grande intorno a mezzogiorno e una più piccola verso le quattro del pomeriggio. A pranzo si serviranno: una minestra, una pietanza con pane e, nel caso di bambini ricchi, anche frutta o crema o pane imburrato. Per la merenda si consiglia del pane accompagnato da burro, marmellata oppure biscotti freschi o frutta cotta. La merenda ideale dovrebbe essere una zuppa di pane e latte oppure un uovo alla coque con grissini.

Gli altri due pasti, colazione e cena, vengono solitamente consumati a casa dai bambini; di primo mattino si consiglia latte fresco con pane per i ceti poveri e, per i ricchi, latte e cioccolata oppure latte e decotto di malto con biscotti freschi oppure pane abbrustolito spalmato di burro o miele. La cena deve invece essere leggera per consentire ai bambini un sonno tranquillo, pertanto si suggeriscono una minestra e un uovo, sempre alla coque, oppure una tazza di latte.

See International Summary page 78

Sezioni da completare

INTOLLERANZE E ALLERGIE

La Biblioteca dell'Accademia conserva alcuni volumi che trattano di allergie e intolleranze, tematiche di grande attualità nell'attuale panorama alimentare: negli ultimi decenni si sono purtroppo diffuse patologie e disfunzioni che rendono più difficoltoso e complesso il rapporto con il cibo. Una delle pubblicazioni più recenti in materia, "La dieta antiallergica", dato alle stampe dalla casa editrice milanese Tecniche Nuove nel febbraio di quest'anno, affronta il tema con un taglio medico-scientifico suggerendo una dieta di base per gli allergici e un decalogo di consigli e atteggiamenti da evitare. L'origine etimologica del termine allergia deriva dall'aggettivo greco "allos" che significa "estraneo" e indica una reazione anormale nei confronti di una sostanza che l'organismo non riesce a riconoscere. L'allergia alimentare è una reazione del sistema immunitario in seguito all'ingestione di un alimento o di un suo componente che si palesa con la formazione di anticorpi specifici (IgE): i sintomi si manifestano immediatamente, spesso in modo violento. L'intolleranza alimentare, invece, si scatena sempre dopo aver assunto un alimento ma solitamente non è immediata, riguarda per lo più l'apparato digerente e dipende dalla quantità di alimento ingerita: non è comunque mediata da meccanismi immunologici ovvero non libera anticorpi specifici. Esistono diverse tipologie di intolleranze fra cui quelle enzimatiche che sono causate dall'incapacità, per difetti congeniti, di metabolizzare alcune sostanze presenti nell'organismo: tra le più diffuse ci sono quella al lattosio e il favismo. Particolarmente diffusa ai giorni nostri è la celiachia, un'intolleranza dovuta a una ipersensibilità permanente al glutine, proteina contenuta nelle cariossidi dei cereali, che colpisce l'intestino provocando l'infiammazione cronica della mucosa e l'appiattimento dei villi intestinali, compromettendo così il completo assorbimento delle sostanze nutritive. Proprio a questa patologia è dedicata una recentissima pubblicazione, presente in Biblioteca, "Sono celiaco, non malato" (Red edizioni di Milano), una guida studiata per gli intolleranti al glutine per far loro capire che, con alcuni piccoli accorgimenti, è possibile condurre una vita normale anche a tavola. Sarebbe interessante arricchire questa sezione con manuali o atti di convegni e tavole rotonde che possano approfondire i vari aspetti dell'argomento: dalla prevenzione alla cura dei sintomi, dai comportamenti da assumere alle proposte di menu e ricette quotidiane in nome di una corretta alimentazione che permetta di non rinunciare ai piaceri della tavola e di gestire in modo sereno gli aspetti pratici legati alla nutrizione. (L.G.)

Il falso e la frode

DI MICHELE TORTORELLI
Specialista in ispezione degli alimenti

"Può certamente determinare problematiche sanitarie".

La cucina italiana è nel mondo sinonimo di qualità e sicurezza. Qualità delle materie prime associate alle caratteristiche organolettiche regalate da madre natura, grazie alla invidiabile posizione geografica della nostra penisola. Sicurezza nei controlli delle Autorità competenti; controlli che hanno permesso di superare le crisi causate da Bse, afta, diossina (carni di pollo, suino, mozzarelle di bufala, influenza aviaria) riducendo al minino i danni ai vari comparti commerciali.

L'export alimentare italiano è in continua crescita nonostante la crisi economica mondiale, per cui il settore del falso ha trovato una nuova fonte di guadagno, tanto che è stato coniato il termine "italian sounding" per indicare un prodotto che di italiano ha solo il nome.

Sottile il confine che separa il falso dalla frode, dalla contraffazione, dalla adulterazione, dalla sofisticazione.

Il falso può essere, infatti, solo di natura commerciale, senza essere pericoloso per la salute (uno pseudo lardo di Colonnata può essere ottenuto con pancetta suina sana, ma commercialmente è una frode in quanto il consumatore confonde il prodotto così realizzato con quello protetto da una Igp).

Ben diverse sono, invece, l'adulterazione (aggiunta o sottrazione di alcuni componenti dell'alimento), la sofisticazione (aggiunta di sostanze estranee alla sua composizione), la contraffazione (la totale sostituzione di una sostanza alimentare con un'altra di minor pregio). In tali casi la frode che ne deriva può certamente determinare problematiche sanitarie.

Purtroppo le industrie riescono a produrre alimenti con caratteristiche "taroccate", utilizzando sostanze al limite della legalità, catalogandole come additivi; ad esempio, con le preparazioni di carne da disosso si può produrre un roast beef da tagliare a fette (con la consistenza di un prosciutto cotto), aggiungendo enzimi, sostanze che accelerano la maturazione delle carni, variandone anche il colore e l'odore; aggiungendo sostanze utilizzate, diluite, per dare il caratteristico profumo e colore di affumicato.

A volte, invece, l'espediente per aggirare la legge è fornito dalla mancanza di analisi specifiche per individuare i componenti ("prodotto con sola carne bovina" pur contenendo carne bufalina, in quanto non vi è in Italia un esame analitico valido che ne differenzi la specie).

Con queste premesse è normale che per attirare il consumatore e poter commercializzare il prodotto si deve utilizzare una denominazione italianizzata; per ottenere vantaggi commerciali, si giunge addirittura a trasformare la denominazione geografica di intere provincie, come è avvenuto in Cina, dove la provincia di Ganzu, dedita all'allevamento suino, ha trasformato il proprio nome in Parma, in modo da poter denominare i prosciutti "parma".

A volte, inoltre, una crisi commerciale presunta permette anche di scoprire mercati paralleli di cui non si conosceva l'esistenza.

Così in Cina dove, con la crisi della mozzarella di bufala contaminata da diossina, i funzionari locali si affrettarono a dichiarare il blocco delle importazioni della stessa mozzarella dall'Italia; in realtà, non vi era nessuna azienda italiana che esportasse mozzarella in Cina trattandosi, bensì, di formaggi filati di provenienza australiana, giapponese, coreana o americana.

In Italia il falso avviene soprattutto con la sostituzione di componenti essenziali delle ricette tradizionali con similari di minor pregio commerciale (pancetta? guanciale, lardo comune? lardo di Colonnata, pomodori varietà americana? San Marzano, pasta filata? mozzarella…).

Per tutelare i nostri prodotti e per contrastare la pirateria alimentare è necessario istituire, perciò, un database di ricette con la corretta indicazione degli ingredienti, con la descrizione precisa dei tagli anatomici delle carni e delle varietà vegetali utilizzate, in modo da ottenere una Igt puntuale delle ricette tradizionali.

Buono e sano

DI ADINA RUTH LOWEN
Dietologa

"La nostra alimentazione deve essere la più varia possibile".

Un cibo buono è sempre sano? Un cibo sano è sempre buono? A queste domande ho provato a rispondere invitata a una cena della Delegazione di Lodi dell'Accademia Italiana della Cucina. A cospetto di tali buongustai la parola dieta suona assolutamente fuori luogo, ma la parola salute non lo è. Tuttavia il contrasto non esiste se la dieta è intesa non come privazione di gusto e sapori ma come stile alimentare che permette di mangiare di tutto e di mantenerci in buona salute. La dieta deve prevedere l'assunzione equilibrata degli alimenti base: carboidrati, proteine, vitamine, sali minerali, grassi e naturalmente acqua. La nostra alimentazione deve essere la più varia possibile, ma per mantenere il corretto equilibrio burro e grassi saturi devono essere molto limitati, al contrario di frutta e verdure. Anche un cibo virtuoso diventa dannoso se assunto in quantità eccessive. Pasta e riso, alimenti base della cucina italiana, sono fonti energetiche indispensabili per il nostro organismo, e possono rimanere sani e gustosi se conditi con olio d'oliva, erbe aromatiche e pomodori. Cibi semplici e completi dal punto di vista nutrizionale sono la pasta e fagioli o il riso e piselli, entrambi ricchi di carboidrati e proteine. Pasta e riso sono ricchi di triptofano, aminoacido che si trasforma in serotonina, l'ormone del buonumore, che contribuisce anche alla normale peristalsi intestinale.

Parlando delle proteine, meglio preferire il pesce alla carne, anche se quest'ultima non va del tutto bandita dalla tavola, ma solo limitata per la presenza di grassi saturi dannosi alla salute. Infatti le carni sono importanti fonti di proteine, ferro facilmente assimilabile, e vitamine del gruppo B, utili al sistema nervoso. I legumi possono essere un'alternativa occasionale alla carne, così come la soia, ricca di isoflavoni in grado di contrastare alcuni disturbi femminili della menopausa, quali vampate di calore ed eccessiva sudorazione. Inoltre, grazie alla sua proprietà di rallentare la crescita delle cellule neoplastiche, la soia viene anche consigliata come alimento utile nella prevenzione del tumore al seno. Tra le altre fonti proteiche anche le uova e il latte, che fornisce calcio, sali minerali e vitamine del gruppo B. Tuttavia nell'uomo si riduce, con il passare degli anni, la scorta degli enzimi necessari alla digestione del lattosio, cosicché alcuni sviluppano una intolleranza al latte; meglio allora preferire lo yogurt che, grazie ai suoi fermenti lattici, risulta più digeribile ed è altrettanto ricco di calcio.

Alimenti che non richiedono limitazione sono invece frutta e verdure. Le vitamine e i sali minerali in esse contenuti, oltre alla presenza delle fibre, rendono tali alimenti di facile e consigliata assunzione. Le fibre aiutano la peristalsi intestinale, molto importante per la prevenzione di gravi patologie come i tumori. Una dieta ricca di fibre e povera di zuccheri semplici e grassi aiuta nella prevenzione dei tumori al colon. Le vitamine E e C hanno azione anti-invecchiamento, agendo sia a livello cerebrale che cutaneo; la vitamina C ha anche azione antibatterica; la vitamina A migliora la visione notturna, il trofismo mucoso e cutaneo; la vitamina K, presente nelle verdure a foglia verde, ha azione antiaggregante. Le verdure possono essere assunte in quantità libera e, se condite con olio extra vergine di oliva o una vinaigrette alle erbe, risultano anche più gustose al palato.

Noci e mandorle sono fonti importanti di vitamina E, grassi polinsaturi, calcio e sali minerali, ma sono anche molto caloriche e vanno limitate nelle quantità. Possono utilmente insaporire insalate o risotti.

Un altro modo di mangiare sano e appetitoso è nell'uso di erbe aromatiche o spezie, che rendono attraenti i cibi limitando il ricorso al sale. Naturalmente la scelta deve tener conto della stagionalità, in modo da garantirne la freschezza, e dell'origine, oggi sempre più spesso certificata, a garanzia di qualità, sia dal punto di vista sanitario, che organolettico. Non bisogna dimenticare che il senso del gusto è influenzabile e le nostre papille possono abituarsi a gusti diversi, ma altrettanto piacevoli, così da farci arrivare a preferire nel tempo una cucina più semplice, ma non meno saporita.

See International Summary page 78

Le preziose “moléche”

DI MARIO STRAMAZZO
Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia

“Diventa un ricercato alimento grazie all’opera dei pescatori”.

La parola “moléca”, cibo sopraffino che dopo essere stato “annegato” nell’uovo sbattuto e avvolto da un sottile velo di farina viene fritto in padella con abbondante olio caldissimo, non è altro che la definizione di uno stato fisiologico del *Carcinus mediterraneus*, ovvero di quella specie particolare di crostaceo della famiglia dei decapodi, comunemente conosciuto con il nome di granchio, che diventa appunto “moléca” nella fase della muta, passaggio che permette al granchio di progredire nella sua crescita nelle acque lagunari, riprodursi e dare origine a nuovi granchi sia di sesso femminile che maschile.

Questa distinzione sessuale assume particolare rilevanza in vista del consumo gastronomico che si fa di questo crostaceo nei due diversi periodi dell’anno in cui avviene la muta, dato che da marzo a maggio, quando sia le femmine che i maschi mutano il loro carapace, la quantità di “moléche” disponibile è decisamente maggiore rispetto al periodo da ottobre a dicembre, quando il fenomeno interessa solo i maschi, riconoscibili dalle femmine per la diversa morfologia ventrale.

Il successo delle “moléche” come piatto tanto prelibato quanto costoso viene da lontano e lo si può far risalire all’intraprendenza dei veneziani della Serenissima che, insieme al commercio marittimo, lagunare e fluviale, svilupparono nelle lagune dell’alto Adriatico le attività di pesca e conservazione del pesce, come per esempio il famoso “saor”, ma più ancora tendendo a trasformare la pesca da stagionale in permanente, osservando i cicli biologici degli animali lagunari e realizzando per primi, fra le popolazioni del nord Europa nell’Era volgare, l’allevamento estensivo delle specie ittiche eurialine e di alcuni molluschi bivalvi con il sistema delle “valli da pesca”. Inoltre, forse unici al mondo, hanno sviluppato la produzione delle “moléche”, che è appunto una particolare attività di pesca situata a metà strada tra la pura raccolta e l’allevamento estensivo del granchio comune o verde (*Carcinus aestuarii*).

In pratica con questa “industria” il granchio comune, non commestibile come tale e utilizzato prevalentemente come esca, in certi periodi dell’anno e con opportune selezioni diventa un ricercato alimento grazie all’opera dei pescatori che esaminano i granchi uno a uno individuando quelli che vivono la breve fase della muta, tra l’abbandono del vecchio carapace e la solidificazione del nuovo esoscheletro. In quel preciso momento l’animale è tenero e molle, da cui il nome di “moléca”, e pronto per essere cucinato. L’abilità fisica di una simile operazione e la fatica che comporta giustificano il fatto che l’attività dei cosiddetti “moecanti” si stia gradualmente estinguendo e che, di contro, i prezzi delle “moléche” al mercato ittico raggiungano punte davvero ragguardevoli.

La produzione delle “moléche” inizia con la pesca dei granchi nei bassi fondali lagunari, un tempo con il sistema a strascico delle rasche e attualmente con il sistema delle reti da posta fissa, cui segue la prima cernita per raccogliere i “granzi boni”, gli “spiantani”, le “masanete” e rigettare in acqua i “granzi mati”. A questo punto si passa dalla pesca a una sorta di primitiva fase di acquacoltura che segue le fasi evolutive dello sviluppo del granchio e della muta, la quale passa attraverso vari stadi, localmente così denominati:

1) “granzo mato” o “granzo duro”, quando l’animale è in intermuta; 2) “granzo bon”, quando mancano pochi giorni alla muta; 3) “spiantano”, quando sta per lasciare l’esoscheletro, detto “exuvia”, e ha un alto valore commerciale anche come esca per la pesca all’amo di pesci pregiati quali anguille o branzini; 4) “capelùo”, durante la muta; 5) “moléca”, appena compiuta la muta; 6) “mastruzo”, quando la “moléca” rimasta in acqua comincia a ricalcificare l’esoscheletro. La “masaneta”, invece, è la femmina che in autunno si presenta con gonadi mature e arranciate che sono dette “coràl”, caratteristica che le costa la bollitura visto che, dopo cotta, è ottima condita con olio, aglio e prezzemolo.

Tornando alle fasi della pesca delle “moléche”, i “granzi boni” e gli “spiantani” vengono posti e mantenuti separati, senza nutrirli, nelle acque lagunari tramite appositi vivai detti “cavria” posizionati in zone a buon ricambio d’acqua e consistenti in strutture costituite da una serie di pali verticali congiunti da altri orizzontali ai quali, con delle corde, si assicurano e si regolano in altezza dei contenitori semigalleggianti detti “vieri”, un tempo fatti di vimini e oggi invece realizzati con assi di legno separate da fessure e dotati di coperchio. Ogni giorno i “vieri” vengono salpati e da questi vengono eseguite la raccolta delle “moléche” pronte, la cernita delle altre fasi della muta dei granchi e l’eliminazione dei granchi morti e delle “exuvie” lasciate, dette “moande”, in quanto gli animali - specie gli “spiantani” - hanno bisogno di spazio.

Le “moléche” pronte, infine, vengono inviate al mercato avendo cura di tenerle all’asciutto in quanto tenendole anche per poco tempo nell’acqua diventerebbero rapidamente “mastruzi” e poi “granzi duri”, completando il ciclo fisiologico della muta. I vari tipi di granchi sono tenuti in “vieri” separati sia per organizzare il lavoro (ogni tre giorni si controllano i “granzi boni” per raccogliere gli “spiantani” e due volte al giorno si controllano gli “spiantani” per raccogliere le “moléche”) sia per avere volumi idonei per la muta degli animali. Inoltre, se le “masanete” fossero lasciate nei “vieri”, queste si nutrirebbero delle “moléche” oppure potrebbero indurre i “granzi boni” a trasformarsi subito in “mati” - senza mutare - per potersi accoppiare con le femmine.

In cucina la tradizione lagunare impiega le “moléche” prevalentemente nella frittura, sia semplicemente infarinate sia annegate nell’uovo, quasi sempre accompagnate dalla polenta bianca, ma anche come ingrediente per saporite frittate, mentre in tempi più recenti è arrivato l’impiego in zuppe e come condimento per la pasta e ora la creatività dei cuochi si sbizzarrisce anche in preparazioni diverse.

See International Summary page 78

SERATA ALL’“OSTERIA” DI SANTA VITTORIA

L’indimenticato Presidente dell’Accademia Giuseppe Dell’Osso affermava che la “valorizzazione delle antiche osterie rientra specificatamente negli obiettivi culturali dell’Accademia”. Purtroppo questi esercizi, punti di sosta e di ristoro, sono ormai scarsi un po’ dappertutto ma soprattutto nella provincia reggiana, ma resta comunque nostro compito valorizzare le osterie ancora attive per conservare alle nuove generazioni frammenti di una cucina tipica e tradizionale, antico esempio di convivialità: infatti, come è detto in un “benvenuto all’osteria” preparato alcuni anni or sono da un locale di questa categoria delle nostre colline: “L’osteria è un punto socializzante di comunicazione … all’osteria si mangia quello che c’è, la scelta è limitata perché il cibo è cucinato senza aiuti fisico-chimici, si mangia bene … si gustano i piatti di un tempo legati al territorio o al paese di provenienza del cuoco”. Queste sensazioni le hanno volute rinnovare anche gli Accademici reggiani con un loro incontro conviviale che, di fatto, inaugurava la nuova sede ove si era trasferita una osteria storica della bassa pianura. L’avvenimento ha avuto luogo a Santa Vittoria di Gualtieri, nuova sede dell’“Osteria Giardino”. Qui si è trasferito Curzio Carretta che, con la collaborazione della consorte, ha aperto il locale da loro prima gestito a Novellara con il nome di “Osteria - Salumeria”. Nella serata inaugurale, gli Accademici hanno espresso una valutazione di piena soddisfazione per la tipica cucina loro offerta, con una valutazione complessiva di punti 8,0, applicando lo schema abituale dell’Accademia Italiana della Cucina. Sicuri di non deludere nessuno di coloro che vorranno provare e apprezzare la qualità dei cibi tradizionali (per esempio nella riunione conviviale inaugurale il menu comprendeva ciccioli e salumi, tortelli verdi e “sfrizzoli” con ragù di stracotto, trippa, arista di maiale arrosto e guancialino con polenta “brustolita”, scaglie di parmigiano reggiano, torta sbrisolona e “busilan”, il tutto innaffiato con i vini delle cantine della zona), gli Accademici presenti hanno convenuto sull’opportunità di inserire l’“Ostera Giardino”, nella guida on line dell’Accademia nella categoria “Trattoria, Osteria, Agriturismo”, tenendo conto della qualità gastronomica della cucina e della facile reperibilità del locale nella frazione indicata, in quanto posto sulla statale 63 e con un ampio parcheggio. La visita della Delegazione reggiana alla rinnovata osteria è stata oggetto di notizia su “Il Resto del Carlino” e di un servizio della locale televisione Teletricolore, nei quali è stata sottolineata l’opportunità di conservare anche nella nostra provincia le superstiti osterie. (Cesare Corradini)

Un pranzo in Cina

DI ILVA BACCI
Accademica della Garfagnana Val di Serchio

"Nella cultura cinese la cucina diventa il «laboratorio» dell'alchimista".

Ho avuto l'opportunità di soggiornare per un mese in Cina, ospite dell'amico Accademico Carlo Turriani (Delegazione della Garfagnana-Val di Serchio) e di sua moglie Angela. Durante questo periodo, non solo ho avuto modo di conoscere una piccola parte degli usi e abitudini, di questo vasto Paese ma anche l'occasione di preparare, insieme ad Angela, un pranzo per un gruppo di Accademiche provenienti da diverse parti del mondo: uno dei principali scopi dell'Accademia è infatti diffondere la raffinatezza e il gusto del cibo italiano. Molti ristoranti in tutto il mondo vantano piatti italiani, ma nessuno può eguagliare quelli preparati da una buona padrona di casa italiana.

A Schekou, città della Cina meridionale affacciata sulla baia di Hong Kong, abbiamo fatto gustare a una delegazione internazionale dei semplici e prelibati piatti di pasta. Erano presenti 12 signore provenienti da Australia, Belgio, Canada, Germania, Hong Kong, Inghilterra, Stati Uniti. L'evento è stato organizzato in collaborazione con Swich (Shekou women's international club). Lo scopo è stato quello di dimostrare che la cucina italiana permette, in poco tempo e con semplici ingredienti, di preparare degli ottimi primi piatti che possono essere considerati un pasto completo.

Le signore presenti hanno potuto seguire la preparazione di spaghetti con le vongole, orecchiette alla crema di broccoli e carne di maiale, penne all'arrabbiata con pancetta, spaghetti alla carbonara. Tutte hanno dimostrato di voler apprendere le tecniche che permettono di preparare questi piatti. Il pranzo ha ottenuto uno strepitoso successo, le signore hanno gustato i vari tipi di pasta e si sono portate a casa alcune porzioni per consentire anche ai familiari di gustare la vera cucina italiana.

La cucina cinese è una delle più antiche al mondo. Infatti, ancora oggi le pietanze tipiche della Cina vengono preparate per celebrare eventi religiosi e storici e per questo sono una sorta di identità nazionale che nel corso dei secoli ha mantenuto la sua rilevanza e il suo spirito. Nella cucina cinese l'alimentazione è da sempre al primo posto per quanto riguarda la salute dell'individuo, assegnando una grande importanza alla dietetica e al corpo. È una cucina sana e leggera che ha come elementi principali le verdure e gli ortaggi, serviti poco cotti per non alterarne le preziose qualità. Nella cultura cinese la cucina diventa il "laboratorio" dell'alchimista, cioè il luogo dove prima di tutto si preservano salute, animo, felicità. La filosofia cinese ci porta a scoprire i cibi "yin" (freddi) come funghi e germogli di bambù, e i cibi "yang" (caldi) come le spezie e le carni. L'abbinamento di "yin" e "yang" è una sorta di elaborata miscela di sapori.

La cucina per i cinesi è una vera e propria arte alla quale va dedicato rispetto. Solitamente si consumano dai cinque ai sei pasti quotidiani: non mancano infatti nelle grandi città bancarelle e chioschi che vendono tè, pasticcini e piatti tradizionali, ragion per cui è assolutamente usuale vedere gente che mangia a qualsiasi ora del giorno e della notte, quasi fosse un rituale magico. Le pietanze cinesi si presentano agli occhi del visitatore come una vera e propria opera d'arte, curati e preparati con attenzione in ogni minimo particolare, affinché il piatto possa soddisfare sia il palato che la vista. All'estetica viene quindi data la medesima im-

portanza del gusto e del sapore, in modo da portare sulla tavola un cibo perfetto sotto ogni aspetto. L'enorme vastità della Cina ha dato origine a quattro correnti cucinarie principali: settentrionale o pechinese, caratterizzata dal largo uso della pasta, è una cucina molto leggera, poco grassa, che predilige carni di manzo e agnello; meridionale o cantonese, caratterizzata prevalentemente dall'utilizzo esclusivo di ortaggi e riso; orientale o di Shangai, che si contraddistingue per la prevalenza di frutti di mare e crostacei, ma anche carpe e altre varietà di pesce; occidentale o del Sichuan, è la cucina che più s'avvicina alla cultura indiana: i cibi sono più speziati e piccanti con largo uso del peperoncino e del pepe.

Da sempre mancano nella dieta cinese il latte e suoi derivati perché i cinesi sono stati soprattutto agricoltori. Il riso, servito in ciotole e scondito, svolge la funzione del pane sulla nostra tavola. L'uso delle bacchette presuppone l'eliminazione del coltello, un arnese considerato indegno di apparire in tavola: di conseguenza il cibo è sempre sminuzzato in bocconi già pronti. I cinesi bevono poco a tavola perché i loro alimenti sono sufficientemente idratati. Generalmente si usa bere un liquore simile alla nostra grappa, chiamato "vino cinese", che viene servito in bicchieri molto piccoli perché molto forte. Spesso sulla tavola c'è una piccola tazza dove viene servito il tè caldo, oppure un bicchiere con acqua calda per il cibo molto piccante. Altra caratteristica della maniera cinese di consumare il cibo è data dal rito collettivo: ogni piatto infatti è a disposizione di tutti i commensali che si servono direttamente con le loro bacchette. I tavoli sono generalmente rotondi, al centro hanno un ripiano circolare che può essere fatto ruotare, dove vengono collocati tutti i piatti. Il fatto di disporre insieme i vari piatti crea in questo modo un'atmosfera conviviale. La tradizione vuole che le donne occupino un lato della tavola e gli uomini quello opposto.

See International Summary page 78

IL CIBO DA STRADA

Il mangiare per strada è una delle più vecchie forme di nutrimento che l'uomo abbia inventato: nasce e deriva dalle abitudini alimentari caratteristiche dei popoli nomadi, già i Romani nelle città sparse per l'Impero e a Roma, a una cert'ora della giornata lavorativa, dovevano fermarsi per mangiare e bere. Per far fronte a questa esigenza, sorgono e si moltiplicano taverne e botteghe di vario genere, ma anche tanti venditori ambulanti di generi alimentari. Questa attività continua nei secoli, tenendo sempre ben presente, però, che le classi popolari e quelle meno abbienti urbane, per tutto il Medioevo e oltre, trascorrevano gran parte della giornata sulla strada e qui consumavano anche i pasti. Questo modo di vivere è ben testimoniato dalle tante pubblicazioni grafiche che raffigurano questi momenti, e che hanno reso celebre, anche il venditore ambulante di vivande. È per questi motivi che il cibo da strada, chiamato oggi "street food" o "cucina da strada", rappresenta il più arcaico e originale modello di ristorazione, semplice e umile nei componenti, strettamente legato al territorio e alla stagionalità dei prodotti. Questa espressione di pratica cucinaria è incentrata, da parte del venditore, sulla preparazione, l'esposizione e l'offerta di generi alimentari per la loro vendita e il loro consumo per le strade e oggi questo avviene specialmente in occasione di fiere, mercati e sagre. Attualmente in questi posti e in queste occasioni la figura dell'ambulante è scomparsa ed è sostituita dai moderni furgoni, attrezzati con cucina, che offrono in questi contesti le tante specialità tipiche regionali, uniche e irripetibili: dalle piadine alle pizze, dalle crescentine alle tigelle, dalle tante focacce allo sfincione, all'erbazzone, dalle salsicce al pesce fritto, tutti genuini, tipici e tradizionali, antichi e locali, prodotti e cibi che parlano di storia, di identità, quindi di cultura popolare, certamente da preferirsi ai tanti fast food. Non c'è regione italiana che non offra lo spunto, anche se solo in questa sobria forma, per far conoscere al frettoloso passante o turista la sua ricchezza di cibi, prodotti e specialità. Il cibo che troviamo in bella evidenza e che la nostra mente racchiude nel suo profondo, quando questa viene sollecitata dalle offerte lungo le strade, molte volte fa scattare quell'impulso che fa emergere ricordi, sapori, profumi e sensazioni dimenticate. Trattandosi il più delle volte di esercizi all'aperto, in zone popolose e antiche della città, sono una valida alternativa al chiuso e all'immobilismo della trattoria o del ristorante; in questi luoghi il giovane più facilmente socializza con l'adulto, perché, se pur millenario, è questo un modo di sfamarsi giovane e sbarazzino; in questa maniera, stando gomito a gomito, si socializza e si dialoga, non si è più soli, si comunica, lo stile di vita cittadino ne trae beneficio. Rientrano in questo modo di sfamarsi non impegnativo, veloce e sbrigativo, anche i tanti esercizi commerciali dove il consumo dei prodotti viene fatto in piedi appoggiandosi a una mensola, o seduti su uno sgabello attorno a un bancone, soluzione oggi adottata dai giovani per un aperitivo arricchito, per un gustoso fuori pasto o un pasto veloce, per sorseggiare fresche bollicine in compagnia. Attraverso il cibo, queste tante forme di "street food" o "cucina da strada" diventano un mezzo di comunicazione e di socializzazione interessante e importante, affermandosi in tal modo come uno dei tanti momenti culturali della civiltà del cibo e della tavola. Nel processo di globalizzazione che è in atto lo "street food" è un valido deterrente al suo avanzare, quale strumento di incontro tra vecchie e nuove tradizioni. Se riuscirà a mantenere intatte quelle che sono le sue più profonde radici di tipicità del tradizionale prodotto locale. Simbolo della gastronomia di un territorio, rappresenterà un contributo significativo e importante per mantenere viva la nostra identità, la nostra tradizionale civiltà della tavola e del cibo, la nostra cultura. (Tito Trombacco)

Dal prato al supermercato

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia

"In tutte le stagioni, trovate improbabili verdure lavate e impacchettate nei supermercati".

Il piacere di una passeggiata per i campi, sul verde incontaminato di zone scampate all'invasione delle colture agricole intensive, sapendo riconoscere, dalle diverse tonalità cromatiche e dalle diverse forme, il ricco patrimonio di erbe spontanee commestibili, che da sempre la natura ci regala, è per tutti ma non da tutti. La povertà ha scoperto questa ricchezza, quella povertà che significava fame e spingeva alla ricerca di cibo.

I campi erano una miniera di verdi prodotti salutari e benefici, facilmente reperibili, doni gratuiti e abbondanti della natura generosa. Fin dai tempi remoti, obbedendo al vecchio detto che recita: "Ogni erba mangia, ogni fungo fuggi" a indicarne la sicurezza e l'abbondanza, le erbe sono state sempre raccolte con l'ancestrale fierezza di portare a casa il cibo per la famiglia. Sono diventate base di zuppe, pancotti, minestre... protagoniste preziose nei fantasiosi e riusciti abbinamenti che la creatività delle donne ha fatto entrare nella storia della cucina. Non tutti sanno quante siano le erbe buone da mangiare, non è facile trovarle ed è faticoso andare in giro a cercarle se non si conoscono i posti dove abbondano.

Gli appassionati sanno dove trovarle e vanno a colpo sicuro, come hanno imparato a fare i "cercatori nobili" di tartufi, funghi, asparagi. Anche questo è un aspetto del piacere della ricerca, ricordare i posti, tornarci nella stagione giusta come in un luogo che quasi ci appartiene, un ritorno fatto di certezza, di abitudine, di ritualità, di speranza, di fede, di gratitudine. Un piacere che accompagna il lavoro della raccolta, della scelta, della pulizia, di tutte quelle piccole operazioni che precedono la cottura. Il progresso ci lima la vita, la assottiglia col pretesto di abbellirla, ci spiana gli ostacoli e le asperità. È facile ma triste.

Adesso, in tutte le stagioni, trovate improbabili verdure lavate e impacchettate nei supermercati, esposte ben pulite dai fruttivendoli, dagli ortolani e nei mercati belle come una natura morta. Sono prodotti della terra, però dov'è la terra? E dove sono la cicoria, il tarassaco, la "farinella", i cardi, la borragine, i "crespini", gli olaci, l'ortica, la ruchetta, le bietole e i broccoli selvatici? Nessuno le ha piantate, crescono libere, ammiccano nell'erba, in un lussureggiante miscuglio di verde, in attesa di essere individuate e raccolte per essere gustate nella loro fresca, saporita immediatezza.

Il progresso ci sconsiglia tempi lunghi e fatica, diventano sempre più rare le persone che si dedicano a questi piccoli gratuiti raccolti e molti non sanno neanche distinguere gli innumerevoli preziosi doni della natura! È un ricco patrimonio che merita più conoscenza, più considerazione, più difesa. Forse in un futuro si riuscirà a coltivarle a livello industriale.

Abbiamo visto il successo della rucola, ritenuta sempre un'erba poverissima e che, improvvisamente di moda, troviamo presente in tutti i piatti, una prelibata ricercatezza, una vera scoperta. Coltivata, come la cicoria, si poteva finalmente trovare nella grande distribuzione Ma che differenza da quella selvatica! La coltivazione: sarà questa, forse, l'unica strada per non perdere le magnifiche erbe spontanee, oppure sarà il modo di perderle definitivamente?

See International Summary page 78

L'acqua e lo zucchero

Il nostro Paese è fra i pochi che possano vantarsi di avere in casa l'acqua del rubinetto perfettamente potabile, cosa che non è molto frequente nelle principali città estere. È un'acqua sana, pura ma dura, sempre più dura, rispetto a quella che si beveva decine di anni addietro. La pubblicità televisiva si accanisce nel prevedere guasti irreparabili per lavatrici e lavastoviglie se non si usano i prodotti miracolosi che sciolgono il calcare. In effetti, la nostra acqua è destinata a diventare sempre più ricca di calcare a causa dell'anidride carbonica rilasciata dagli scarichi industriali, dalle auto, dagli impianti di riscaldamento e via di seguito.

Questo accade perché la pioggia, attraversando l'atmosfera, si carica sempre più di anidride carbonica che, quando viene in contatto con l'acqua piovana, diventa acido carbonico dotato di un forte potere corrosivo su molte rocce terrestri. L'acqua, scorrendo nelle falde sotterranee, scioglie e asporta vari minerali che si solubilizzano nell'acqua; questa, attraverso gli acquedotti, finisce nei rubinetti.

La formula H_2O delle reminiscenze scolastiche, in effetti, non qualifica più l'acqua del rubinetto, anche se forse sarà valida per le nuvole. L'acqua meteorica, durante il lungo percorso dal cielo al rubinetto, immagazzina e trasforma una lunghissima serie di elementi come il calcio e il magnesio, che arricchiscono notevolmente la formula di quella che un tempo era solo H_2O.

Del resto l'Italia ha una tale conformazione geologica che la rende particolarmente ricca di acque dure e sono poche le provincie che hanno acqua con durezza inferiore ai 15 gradi francesi. Roma raggiunge addirittura i 30 gradi. Un grado francese corrisponde a circa 4 milligrammi di calcare. Se l'acqua dura è particolarmente dannosa per gli impianti di riscaldamento e le tubature a causa delle incrostazioni che si formano a seguito della decomposizione del bicarbonato di calcio, facilitata dal riscaldamento, ci consola sapere che ha poca rilevanza per la salute. Ma la durezza dell'acqua dà un sentore di pesantezza e scarso piacere nell'assaporarla, ed è questo il motivo per cui l'Italia è fra i primi Paesi del mondo per il consumo di acqua minerale, di cui, fra l'altro, siamo ricchissimi di sorgenti.

IL DOLCE CHIMICO

Abbiamo fatto un abbondante pasto e al termine, dopo aver ingerito calorie, grassi e zuccheri, prendiamo un caffè e lo dolcifichiamo con la bustina di edulcorante o con la pastiglietta di aspartame, convinti di esorcizzare le trasgressioni alla dieta con una piccola penitenza. Si calcola che in Italia quasi dodici milioni di persone usino i dolcificanti convinti di poter calare di peso, anche se questi prodotti sono guardati con sospetto per le frequenti notizie che ne enunciano la presunta nocività. In effetti, fino a non molto tempo addietro occorreva una specifica autorizzazione del Ministero della Sanità per metterli nei prodotti alimentari e porli in vendita. Sopraggiunse la Comunità europea che nel furore della liberalizzazione li pose al livello dei normali ingredienti, anche se a determinate condizioni. Un decreto ministeriale ne elencò dodici stabilendo in quali alimenti potevano essere impiegati, in che dosi e quando dovevano essere indicati in etichetta.

È importante per il consumatore l'indicazione in etichetta, come nel caso delle caramelle con edulcoranti che, se mangiate in quantità eccessiva, danno un effetto lassativo.

Con il termine "edulcoranti" s'intendono prodotti artificiali o sintetici, ossia costruiti chimicamente in laboratorio e non estratti dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Ricordiamo anche che l'indicazione posta in etichetta su vari prodotti alimentari "senza zuccheri aggiunti" non esclude la presenza di zuccheri naturali del prodotto, quindi è necessaria una successiva dicitura che dichiari "contiene in natura zuccheri". Quando si riporta l'indicazione "a ridotto contenuto calorico", le calorie fornite dall'alimento devono essere ridotte di almeno il 30% rispetto all'analogo alimento normale. Infine, gli edulcoranti artificiali non possono essere impiegati nei prodotti alimentari destinati ai lattanti e ai bambini piccoli.

Forse, a meno di patologie specifiche come il diabete, se si vuole salvaguardare la forma basterebbe limitarsi un po' nel consumo di alimenti fortemente zuccherini, non negandosi ogni tanto un buon dolce e gustando il caffè amaro, che, a quanto pare, ha molti estimatori.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

IL NONNO PITTORE

Caro Direttore, sono un attento lettore della nostra rivista e mi permetto di proporre, per una copertina, un quadro di mio nonno del quale anch'io porto il nome, che è stato esposto alla Quadriennale romana negli anni Cinquanta. La Fondazione Banca del Monte - gruppo Carige promuove una bella mostra a Lucca dal titolo: "Novecento toscano: Giovan Battista Santini". Ringrazio per l'attenzione e porgo cordiali saluti.

GIOVAN BATTISTA SANTINI
Delegato di Garfagnana Val di Serchio

Ringraziamo l'amico Santini e ci complimentiamo per l'arte di suo nonno. Il suo bel quadro è stato utilizzato per la copertina della nostra rivista nel numero 217 di giugno 2010.

IL PANE DEL TAU

Caro Direttore, di solito si scrive per recriminare sui tagli, ma stavolta si tratta di una aggiunta. Infatti nella chiusura dell'articolo sull'antico pane del Tau, pubblicato sulla rivista di maggio 2010, nella frase "anche se non ha ancora la Dop" rispetto al testo originario è stato generosamente inserito un "ancora". La Dop è un obiettivo difficilmente raggiungibile, considerando che, come noto, viene attribuita quando l'intera filiera produttiva si trova iscritta all'interno di una certa nicchia, grano e tutti gli ingredienti della zona, come appunto nel caso di Altamura o di Genzano. Oggi in fase di riconoscimento per la Dop è il pane toscano, mentre per quello di Altopascio appare più praticabile l'ottenimento della Igp.

ROMOLO CIABATTI
Accademico di Lucca

NOZZE D'ORO COL GIORNALISMO

Caro Direttore, ti mando questa segnalazione che ritengo importante perché ricevere un riconoscimento del genere non è comune e Mocci è un bravo Accademico amico mio. Grazie

ALFREDO PELLE
Accademico apuano

Ecco la segnalazione dell'amico Pelle: *Carlo Mocci, giornalista professionista friulano ma da molti anni nel Veneto (dal 1987 è accademico della Delegazione di Treviso dopo essere stato in quella di Mestre), ha ricevuto nel corso di una solenne cerimonia a Venezia la medaglia d'oro per i cinquant'anni di iscrizione all'ordine professionale.*
Complimenti vivissimi all'Accademico e collega. (G.F.)

UN NUMERO DA CORREGGERE

Gentile Direttore, mi dispiace segnalarvi l'errata trascrizione del numero di telefono della "Trattoria San Martino" di Legnano (Milano) come è apparso sul numero di aprile 2010 della rivista "Civiltà della Tavola" a pagina 54. Il numero di telefono corretto è 0331546077.
Nel ringraziarvi per aver segnalato il nostro locale sulla vostra rivista con l'occasione porgo cordiali saluti.

CECILIA PORETTI
Legnano

La trasposizione dello zero e del sei ha causato l'errore. Invitando chi fosse interessato all'opportuna correzione, ringraziamo per la cortese precisazione.

IL PIOMBO NON C'È PIÙ

Caro Direttore, sulla rivista di maggio, a pagina 2, il mio nome, come Delegato di Città del Messico, è stato scritto Vecciarelli, invece di Ceciarelli. Allo stesso tempo posso comunicare che, nel novembre scorso, sono stato premiato, dalla Camera di commercio di Città del Messico e da Pro-Mexico (organo ufficiale messicano per le relazioni internazionali) di una statuetta simbolica (disegnata da Giugiaro) per il mio lavoro svolto, nei miei anni in Messico, a favore dei due Paesi: Italia e Messico.
Con viva cordialità.

FRANCO CECIARELLI
Delegato di Città del Messico

Quando nelle tipografie c'era il piombo, per una parola sbagliata occorreva fondere una nuova riga. Da "rifuso" a "refuso" il passo fu breve. Oggi il piombo non c'è più ma il refuso è sempre in agguato. Ce ne scusiamo con l'amico Ceciarelli e ci complimentiamo con lui per i lusinghieri riconoscimenti ottenuti in terra messicana.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

■ **Testi degli articoli:** è necessario, per quanto possibile, che **i testi vengano inviati per via elettronica**, utilizzando questo indirizzo e-mail: **redazione@accademiaitalianacucina.it**

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa **tra i 4.500 e i 5.500 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

■ **Schede delle riunioni conviviali:** è altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le riunioni conviviali, per le "Note e commenti" **venga rispettato il limite di 10 righe** (pari a 600 caratteri, spazi inclusi) onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

APPUNTAMENTO ANNUALE PER I SOCI DEL BUON RICORDO

L'Unione ristoranti del Buon ricordo ha scelto quest'anno le Marche per la sua "convention" annuale. A Porto San Giorgio i soci si sono trovati concordi nel ribadire che oggi più che mai sono attuali e validi i principi in base ai quali è nato, 46 anni fa, il Buon ricordo: valorizzazione della molteplicità delle cucine regionali italiane (a quei tempi neglette) e dei prodotti locali di assoluta qualità e genuinità. Oggi la cucina del territorio non è più né segreta né negletta ma l'Unione sta lavorando ancor più intensamente perché le evoluzioni, i cambiamenti, la creatività si sviluppino in modo corretto e coerente con la storia culturale dei nostri territori. E i suoi ristoranti seri, professionalmente e culturalmente preparati, sono ambasciatori della ristorazione italiana di rigore e qualità, dentro e fuori i confini. Ci si fregia del marchio del Buon ricordo, infatti, dopo una rigorosa selezione: per questo i suoi associati rappresentano un indirizzo sicuro per chi cerca la buona cucina, sotto un'insegna verificata rigosamente.

AUTONOMIA IN CUCINA PER I NON VEDENTI

L'Associazione cuochi di Venezia, in collaborazione con il Team Veneto chef, ha tenuto delle lezioni base di cucina su richiesta dell'Unione italiana dei ciechi e degli ipovedenti di Venezia. Il corso, denominato "Autonomia in cucina", si ripete già da alcuni anni con lo scopo di fornire agli allievi alcuni fondamenti che consentano loro di raggiungere una buona autonomia domestica quotidiana. D'altra parte, in cucina, queste persone hanno una grande sensibilità: per esempio, percepiscono l'odore della cipolla quando è cotta, oppure sanno ascoltare il friggere dell'olio e il profumo dell'alimento che sta cuocendo capendo se bisogna aggiungere del liquido per continuare la cottura. Nel corso delle lezioni, gli chef veneziani insegnano agli allievi, tra l'altro, a manipolare gli alimenti, a curare, preparare e cuocere vari tipi di legumi, a preparare gli gnocchi di patate, a cuocere lo spezzatino di carne, a preparare una mousse di fragole.

RISCOPRENDO IL PIEMONTE

Il collegio "Mellerio Rosmini" di Domodossola ha organizzato una serata a base di cucina piemontese, dal titolo "Riscoprendo il Piemonte", in occasione della quale raccogliere fondi per aiutare i terremotati di Haiti. Da un'idea della classe V Ipsar, è stato proposto un menu con piatti e vini tipici della regione, anche rivisitati, come i ravioli del "plin" ripieni con ragù di pesci lacustri o i vol-au-vent alla finanziera accompagnati da salsa al formaggio bettelmatt. Prima del servizio, gli studenti hanno intrattenuto gli ospiti con una breve introduzione sulla tradizione cucinaria del Piemonte, con proiezione d'immagini sull'argomento.

PERCORSI DEL GUSTO PER LE DONNE DEL VINO

Si è svolta a Napoli, nel Castel dell'Ovo, la presentazione di "Sorsi di lune. Percorsi del gusto e del fare al femminile", l'annuale appuntamento dell'Associazione donne del vino della Campania che da ormai sei anni vede le esponenti dell'Associazione dare vita, alla Città del gusto di Napoli, a una grande cena-degustazione realizzata con il contributo di tutte le socie. L'evento, il cui incasso è, come d'abitudine, devoluto in beneficenza, segna l'inizio del programma dell'Associazione per il secondo semestre del 2010. L'evento ha puntato alla promozione del saper fare e dei territori dei quali le singole associate sono testimonial competenti e ha previsto un percorso tra i prodotti e le tipicità di sei micro territori del vino e dell'artigianato, nei quali le donne si distinguono.

PANE ARTIGIANALE CON MENO SODIO

È nato il pane "MezzoSale" che prevede la riduzione del 50% del quantitativo di sodio. La Federazione italiana panificatori artigianali, dopo aver siglato un protocollo d'intesa con il Ministero della Salute, ha presentato il prodotto finito, frutto di una ricerca durata un anno. Il progetto, realizzato nell'ambito del programma ministeriale "Guadagnare salute", rientra in un complesso di iniziative specifiche volte a ridurre il quantitativo di sale nella dieta degli italiani. "MezzoSale" non cambierà di molto il gusto né le pezzature dei 400 pani artigianali del Paese, grazie a particolari tecniche di impasto, lievitazione e cottura, messe a punto dalla Federazione con l'ausilio di una squadra di panificatori toscani, di tecnologi alimentari, nutrizionisti ed esperti del settore per consentire il mantenimento della fragranza tipica del pane artigianale italiano.

BREVETTI SULLA MATERIA VIVENTE

Già dagli anni Ottanta alcune multinazionali hanno chiesto, e spesso ottenuto, brevetti sui vegetali prodotti in modo tradizionale, senza modifiche genetiche, ma recentemente le strategie delle aziende stanno puntando a includere nei brevetti l'intera filiera della produzione alimentare. Le richieste, infatti, si estendono oggi anche ai mangimi animali, agli animali d'allevamento e ai prodotti alimentari stessi. Ciò potrebbe portare, e alcune aziende lo hanno già fatto nelle domande presentate, a esigere diritti, per esempio sulla pancetta e le bistecche, in quanto derivate da suini alimentati con vegetali di propria produzione già brevettati. Per ora mancano regole internazionali a riguardo, ma da parte di più di 200 organizzazioni nel mondo si auspica che i governi rivedano le leggi sui brevetti, in modo da escludere quelli sulla materia vivente, consentiti in Europa da una direttiva comunitaria fin dal 1998.

UN DECALOGO PER L'OLIO EXTRA VERGINE

Il Consorzio extra vergine qualità, nato a garanzia dell'olio d'oliva d'eccellenza, ha pubblicato un decalogo dell'alta qualità dell'extra vergine soprattutto per quanto riguarda la sua conservazione. L'olio extravergine infatti richiede molte attenzioni non solo nelle fasi di coltivazione e di estrazione ma anche in quelle che seguono la sua produzione. In queste ultime, si determina un processo irreversibile di decadimento che tende a ridurre le capacità nutrizionali e a impoverire la dotazione di sapori e profumi. Sono oltre 100 le indicazioni del disciplinare che riguarda l'olio extra vergine italiano di qualità ed è per questo che, per comodità degli addetti ai lavori, è stato pubblicato il decalogo. Fra le 10 raccomandazioni, il Consorzio incoraggia l'impiego di tecnologie di conservazione a gas inerti per rallentare i processi di invecchiamento; il mantenimento di una "catena del buio" e il controllo delle temperature di esposizione per ridurre la velocità dei processi ossidativi.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

IL CARCIOFO E IL CARDO
di autori vari

Edizione BayerCropScience, Milano
€ 56,00

Un volume che comprende tutto quello che si può conoscere sul carciofo e sul suo progenitore, il cardo. I numerosi e autorevoli autori trattano l'argomento sotto i più svariati punti di vista, dalla storia all'arte alla botanica, alla coltivazione, dalla gastronomia all'industria, dal mercato alla diffusione. Insomma, un testo completo utile a chi voglia approfondire la conoscenza di questo ortaggio tanto presente sulla tavola italiana. Sono molte e interessanti le illustrazioni che accompagnano i testi.

GABRIELE D'ANNUNZIO E LA GASTRONOMIA ABRUZZESE
di Enrico Di Carlo

Verdone editore, Castelli (Teramo)
€ 10,00

D'Annunzio non era né goloso né gastronomo ma, nostalgico della sua terra, spesso ricordava negli scritti e nei colloqui i piatti tipici abruzzesi che rammentavano la sua infanzia. Questo volume, molto documentato, ripercorre la vita del "Vate" in chiave gastronomica dall'Abruzzo a Roma, dall'esilio francese al Vittoriale. Non manca un attento esame delle opere letterarie di D'Annunzio alla ricerca di spunti e argomenti, spesso corredati dalla riproduzione di autografi. Il volume è stato presentato al Teatro Marrucino di Chieti con una prolusione di Mimmo D'Alessio, Delegato dell'Accademia.

STORIA DELLE ABITUDINI ALIMENTARI
di Giancarlo Signore

Ediz. Tecniche Nuove, Milano (via Eritrea 21)
€ 29,90

Il titolo di questo libro non rende giustizia al testo. Infatti l'autore non parla mai di "abitudini" ma, piuttosto, di "costume alimentare", espressione che meglio condensa lo spirito di questa opera. L'autore traccia la storia del cibo e della cucina partendo dalla preistoria per giungere ai nostri giorni in una successione di argomenti che aiutano a comprendere come l'arte della buona tavola sia un continuo divenire non sempre virtuoso, come nella conclusione del volume, dove l'autore parla di "globesità" come frutto della gobalizzazione e di una nevrosi collettiva da insoddisfazione e ricerca del nuovo.

BIRRA
di Daniela Guaiti e Giò Pozzo

Giunti editore, Firenze (via Bolognese 165)
€ 14,90

Un libro complesso e completo che comprende, di questa bevanda, la storia e la degustazione, le tipologie, le ricette e gli abbinamenti. Bevanda antichissima, oggi sta vivendo una nuova giovinezza con l'interesse, specie nei giovani, per il suo consumo. Interessanti le ricette che vedono la birra come ingrediente in cucina e la parte riservata agli abbinamenti birra-piatto. Molto ricco il repertorio di tutte le birre prodotte in Europa e in tutto il pianeta. Non manca un utile glossario che può guidare alla comprensione di terminologie talvolta astruse.

SAPERI E SAPORI LA PASTA NELL'ARTE PUGLIESE
di Maria Leonia Fischetti Majorano

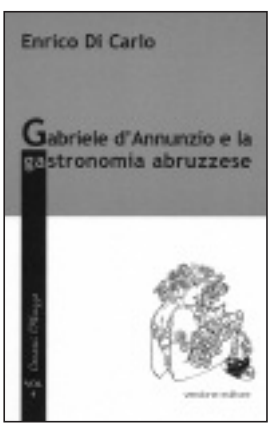
Fuori commercio

Una pubblicazione nata sotto gli auspici della Regione Puglia, dell'Accademia delle belle arti di Bari e dell'associazione "Le rondini pugliesi", con un'esauriente prefazione del Delegato di Bari dell'Accademia, Nicola Sbisà. "La pasta - dice Sbisà - resta sempre un punto fermo nella gastronomia regionale". Ne è prova la lunga serie di ricette raccolte nel volume, molto ben illustrate a colori e arricchite da una singolare serie di copricapi e cappelli, ispirati alla pasta, realizzati dagli allievi del corso di scenotecnica dell'Accademia di belle arti.

MARCHESI SI NASCE
di Gualtiero Marchesi con Carlo G. Valli

Rizzoli editore
€ 17,50

L'autobiografia, narrata puntualmente in prima persona, di un grande della cucina o, meglio, del cuoco di una grande cucina. Grazie all'Accademico Carlo G. Valli questo libro è stato scritto a quattro mani, come fosse una tastiera, strumento caro al cuoco musicista (confessa, nel libro, di avere sposato la sua insegnante di pianoforte). Figlio d'arte, d'arte cucinaria ovviamente, nato in un ristorante di famiglia, volando con le proprie ali ha percorso una vivida carriera costellata di successi, polemiche, invidie, ripensamenti e intuizioni. Gualtiero Marchesi è un uomo che ha deciso, a ottant'anni, di confessarsi in un libro e questo libro, pagina dopo pagina, consente di svelare molti suoi pensieri, curiosamente legati



quasi ossessivamente alla musica, come se il ritmo della cucina fosse paragonabile a un solfeggio, a una scala sonora e cromatica a un tempo. Un libro da leggere prima tutto d'un fiato per poi riprenderlo in mano sfogliandolo qua e là cercando di capire il senso d'ogni parola, d'ogni frase, dei molti saggi pensieri.

LIGHT OF LUCIA

L'Accademica Luciana Sampogna, della Delegazione di Sydney, in Australia, ha pubblicato un libro di ricette italiane (in inglese) giunto già alla seconda edizione. Il titolo è "Light of Lucia", e reca un interessante sottotitolo che dice testualmente: "A celebration of Italian life, love & food". Il volume contiene ottanta ricette, molto illustrate, viste attraverso la lente dei ricordi dell'autrice, che dimostra un singolare sense of humor, raccontando la vita di una donna italiana dalla nascita ai primi passi in cucina, l'amore, il matrimonio e persino la nuova vita con la suocera. Ma non manca di tracciare anche una storia, attraverso i vari piatti, della cucina italiana. (S.D.L.)

LA PURPUREA MERAVIGLIA STORIA DEL POMODORO IN ITALIA
di David Gentilcore

Editore Garzanti, Milano
€ 13,00

L'autore, canadese di origine, cattedratico in un'università britannica e docente alla Scuola internazionale "Alma" di Colorno, dimostra, con questo libro, di essere profondo conoscitore di un prodotto che più italiano non c'è. Anche se entrato piuttosto tardi nel costume alimentare italiano, parecchio tempo dopo il viaggio di Colombo, è subito diventato un simbolo della nostra tradizione gastronomica. Il volume narra le vicende di questa solanacea dall'esordio nella nostra penisola, prima sospettoso poi via via sempre più accreditato come elemento essenziale di una cucina che con un solo prodotto riesce a creare una singolare varietà di preparazioni cucinarie dando vita anche a un'industria conserviera di grande rilievo economico. Una storia interessante e avvincente, corredata di precise coordinate bibliografiche e da illustrazioni scelte con cura.

LA RIVOLUZIONE DEGLI INTEGRALI BUONI
di Antonio Elia

Di Marsico Libri, Modugno (Bari)
€ 15,00

Un interessante trattato scientifico su una dieta mediterranea modificata a basso carico glicemico per sconfiggere l'aumento di peso e i disturbi metabolici. Il volume comprende saggi dovuti a vari autori: spicca, tra questi, l'intervento dell'Accademica di Bari Carla Pasculli che riporta una serie di ricette tratte dalla tradizione familiare pugliese, le quali anticipano quella che poi verrà universalmente considerata come dieta mediterranea.

SENZA VIZI E SENZA SPRECHI
di Fabio Picchi

Edizioni Mondadori
€ 18,50

Per comprendere questo libro occorre leggerne, meditandolo, il sottotitolo: "La virtù in cucina e la passione degli avanzi". Ed è proprio attraverso l'esame dei sette peccati capitali in una dimensione gastronomica che si scorge la fedeltà dell'autore (cuoco e ristoratore) a una cucina "virtuosa", cioè rispettosa delle proprie prerogative, con l'altrettanto virtuosa passione per l'utilizzo degli avanzi. Problema non nuovo ma sempre attuale, da quando l'estroso bolognese Olindo Guerrini proprio sulla cucina degli avanzi scrisse nel 1916 un testo che rimane fondamentale.

TALENTO E PASSIONE IN CUCINA
di autori vari

Editore Mondadori, Milano
€ 12,90

Il sottotitolo recita "Guida ai giovani ristoratori italiani, i locali e le ricette, 2010" e spiega molto. L'agile guida, realizzata

a cura dell'associazione jeunes restaurateurs d'Europe, presenta gli 85 giovani cuochi del nostro Paese che ne compongono la sezione italiana.
Nata in Francia e allargata ad altri paesi europei tra cui l'Italia, l'associazione raggruppa i migliori cuochi del territorio sotto i 45 anni, riuniti dal rispetto delle tradizioni di una cucina alta, reinterpretata secondo le tendenze creative più contemporanee. "Talento e passione" è il loro motto, da cui derivano competenza, professionalità ed entusiasmo. La guida, in ordine geografico, dedica agli 85 ristoratori una doppia pagina con un breve profilo, una descrizione del locale e una ricetta "firmata", per permettere ai potenziali ospiti di sperimentare nella cucina di casa uno dei piatti del ristorante. Le indicazioni necessarie per raggiungere ciascun locale sono illustrate da cartine. Completano il volume gli indici (dei cuochi, dei ristoranti e delle ricette) e l'elenco dei soci dell'Associazione JRE negli altri Paesi europei. (F.R.)

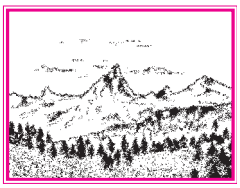
ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Wladimiro Abbate - Delegato di Caserta
Franco Antamoro de Cespedes - Delegato del Rodano
Paolo Basili - Accademico di Roma
Roberta Baronti - Accademica di Valdelsa Fiorentina
Remigio Bazzano - Accademico di Novara
Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano
Caterina Casale Golini Petrarcone - Accademica della Ciociaria
Carlo Catanzaro - Accademico di Messina
Enrico Di Carlo - Chieti
Robero Figaia - Accademico della Versilia
Renzo Gagnesi - Delegato della Versilia
Giovanni Lessio - Accademico di Pordenone
Federico Maisano - Delegato di Lodi
Enzo Nocera - Accademico di Campobasso
Teresio Novella - Accademico di Novara
Carmelo Pinto - Accademico di Novara
Alfredo Pelle - Accademico apuano
Antonia Saccomanni Bevilacqua - Accademica di Pordenone
Alberto Salarelli - Parma
Fulvia Sesani di Sabato - Accademica di Venezia Serenissima
Emanuela Tamburini - Accademica di Valdelsa Fiorentina
Francesca Valente - Delegata di Los Angeles
Mondadori editore - Milano
Tecniche Nuove editore - Milano

È TORNATO GARIBALDI
di Giovanni Russo

Avagliano Editore, Roma
www.avaglianoeditore.it
€ 10,00

A quasi 150 anni dall'unità di Italia, un piccolo volume (96 pagine più qualche illustrazione) ripercorre il viaggio di Garibaldi sulle tracce dei Mille e il difficile cammino da cui è nata l'unificazione. L'autore, Giovanni Russo, ne ripercorre le tappe da Quarto al Volturno, cogliendo gli echi che ancora si sentono di quella straordinaria vicenda e raccontando episodi e aneddoti spesso ignorati. A Talamone, dove la nostra lente "deformata" (di lettori attenti anche ad altro che non sia solo il racconto) scopre che c'è una trattoria che si chiama "La Buca" dal nome dato alla breccia fatta nelle mura della fortezza per far passare la vecchia colubrina medicea che avrebbe accompagnato la spedizione per tutta la campagna siciliana. A Marsala, dove al momento dell'attracco del "Piemonte" e del "Lombardo" le colleghe inglesi "Angus" e "Intrepid" sorvegliavano discretamente lo sbarco soprattutto per tenere sott'occhio quei "bagli", i caratteristici magazzini dall'arco gotico, dove le ditte inglesi tenevano a invecchiare le botti del loro prezioso vino "da meditazione". A Palermo, dove le giovani monache del convento di Santa Caterina (come raccontano Giuseppe Cesare Abba e Alberto Mario nelle loro memorie), impazzite per Garibaldi, gli donavano i dolci, "martorana" e "minni di vergini", fatti con le loro mani. A Milazzo, nel ricordo della battaglia e delle tonnare ormai chiuse. A Reggio Calabria, seduti davanti a una tazzina di caffè in un bar sotto gli alberi della piazza e del corso, ricostruiti dopo il terremoto del 1908 e intitolati a Garibaldi. A Maddaloni, sotto i Ponti della Valle, nel cuore di campagne al tempo paludose popolate di bufale, allevamenti dove si faceva, già allora, durante le operazioni della battaglia del Volturno, un'ottima mozzarella. A Marsala, a Salemi, a Milazzo, a Palermo e a Calatafimi, dove una lapide ricorda i nomi dei 32 garibaldini, tutti bresciani e bergamaschi, caduti sul campo della famosa battaglia. Ma, mentre si risale la Penisola verso Napoli, si avverte l'orgoglio dell'autore di riaffermare che anche i meridionali contribuirono alla vittoria delle camicie rosse. Un'epopea, quella garibaldina, che assume nuova attualità, per concludersi nei pressi di Capua, nel luogo dell'incontro tra Garibaldi e Vittorio Emanuele II: Taverna Catena, ancora un nome legato alla tavola, nel territorio di Vairano Patenora, sulla strada di Teano. (F.R.)



VALLE D'AOSTA

AOSTA
20 aprile 2010

Ristorante "Al Maniero" di Giovanni Paladini ed Emanuela Righetti, fondato nel 1983. ●*Frazione Pied de Ville 58, Issogne (Aosta);* ☎*0125 929219, anche fax; coperti 50.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 3-20 novembre; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,60; prezzo € 40,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: tiella tarantina con cozze, calamari e gamberi; tortelli di zucca al burro fondente e parmigiano; capretto al forno con patate; ananas con gelato.

I vini in tavola: Falanghina Doc 2008 (Cantina dei Menari); rosso Montepulciano Doc 2008 (Poliziano).

Commenti: La riunione conviviale del mese di aprile ha riconfermato l'ottimo giudizio, già espresso nel 2006, alla cucina di Giovanni Paladini, pugliese di origini da più di vent'anni in Valle d'Aosta. Relatore d'eccezione Renzo Pellati Accademico di Torino e autore di numerose pubblicazioni, medico e specialista in Scienza dell'alimentazione, che ci ha intrattenuto su un argomento d'attualità: "Una dieta, tante diete. Esiste la dieta ideale?". Lo chef ha proposto un menu ispirato alla stagione con l'inserimento della tiella tarantina, piatto della tradizione pugliese reinterpretato con l'utilizzo di calamari e gamberi. Preparazione non comune che ha stupito i commensali per il giusto equilibrio tra i sapori degli ingredienti. Squisiti i tortelli dal ripieno di sola zucca e parmigiano, impreziositi da un delicato burro fondente. Il capretto è stato preparato in una maniera inedita, cotto al forno con patate dopo essere stato prima insaporito con un passaggio in padella, procedimento che ha permesso di valorizzare la tenerezza della pietanza. L'ananas, con il suo senso di freschezza e l'ottima presentazione, ha terminato la cena servita con sollecitudine e professionalità dal personale guidato dalla signora Emanuela. Finale di serata il celebre zabaione, preparato dal signor Giovanni in maniera spettacolare direttamente in sala.

PIEMONTE

ALBA-LANGHE
16 aprile 2010

Ristorante "La Cantinetta" di Maurilio e Paolo Chiappetto, fondato nel 1980. ●*Via Roma 33, Barolo (Cuneo);* ☎*0173 56198, anche fax; coperti 40.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ultime due di febbraio, 1 luglio; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 40,00; accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: gelatina di peperoni; paté di fegatini con confettura di cipolle; uovo in pasta; vitello tonnato; risotto al Barolo; capretto al forno con asparagi; trio di dolci: panna cotta, semifreddo, bunet.

I vini in tavola: Dolcetto 2008 (Damiani); Barolo 1995 (Vaira); Moscato 2000 (Dogliotti).

Commenti: Stappare una bottiglia di vino è un rituale che ha sempre qualcosa si magico. Così inizia la presentazione del Museo dei cavatappi che gli Accademici hanno visitato a Barolo guidati dal fondatore Paolo Annoni. Dopo un delizioso aperitivo offerto da Paolo, l'incontro conviviale è avvenuto nel ristorante "La Cantinetta". situato nel centro storico e gestito da Maurilio e Paolo che, con grande disponibilità, propongono una cucina del territorio in parte rivisitata. Deliziosa la gelatina di peperoni come pure il paté di fegatini, ottimo il vitello tonnato e, a seguire, un lodevole uovo in pasta; non poteva mancare il risotto al Barolo, apprezzato il capretto al forno e per finire il trio di dolci: panna cotta, semifreddo e bunet.

BIELLA
17 aprile 2010

Ristorante "Il Faggio" di Gigi Zanone, fondato nel 2010. ●*Via Oremo 54, Pollone (Biella);* ☎*015 61252, fax 015 2563763; coperti 70.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile.* ●*Prezzo € 45,00; elegante, tradizionale.*

Le vivande servite: aperitivo con stuzzico; carpaccio di baccalà e peperoni al forno con battuto di capperi e prezzemolo all'extra vergine; ovetto in crosta su tortino di asparagi e fonduta di Taccagno; riso Carnaroli di Baraggia biellese al ragù di quaglie stufate al Porto; guanciale di vitello marinato al Coste della Sesia e cotto a bassa temperatura, su purè di patate novelle leggermente affumicate e germogli di spinaci; parfait di limone e rollè di fragole.

I vini in tavola: Monferrato bianco "La Fiur" 2008 (Azienda agricola La Montagnetta, Roatto d'Asti); Coste della Sesia "Il Centovigne" 2006 (Azienda agricola Centovigne, Castellengo, Biella).

Commenti: Il menu è stato proposto dal patron Gigi Zanone ed eseguito da Adam Sokal e dalla sua brigata di cucina. Gli Accademici hanno apprezzato in modo particolare l'ovetto in crosta, e l'accoglienza ed efficienza dello staff. Il Delegato ha ringraziato gli Accademici che hanno rinnovato tutti l'adesione per il 2010. Il menu, realizzato da Giorgio Lozia, era impreziosito dalla riproduzione del dipinto di Giuseppe Bozzalla intitolato "Panni al sole a Pollone". Buono il commento della stampa locale.

NOVARA
9 maggio 2010

Ristorante "Pascià" di Paolo Gatta, fondato nel 2009. ●*Via Monte Rosa 9, Gattico (Novara);* ☎*0322 254008; coperti 35.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 50,00.*

Le vivande servite: trancio di baccalà arrosto con marmellata di cipolle rosse di Tropea, salsa yogurt e zafferano; fagottino d'uovo su crema di parmigiano reggia-

INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	*pagina* **39**
Liguria, Lombardia	**40**
Trentino-Alto Adige	**42**
Veneto	**43**
Emilia Romagna	**44**
Toscana	**47**
Marche	**49**
Umbria, Lazio	**50**
Abruzzo, Molise	**52**
Campania, Puglia	**53**
Basilicata, Sicilia	**54**
Sardegna	**56**
Europa	**57**
Nel mondo	**59**
CARNET DEGLI ACCADEMICI	**62**
DALLE DELEGAZIONI	**64**

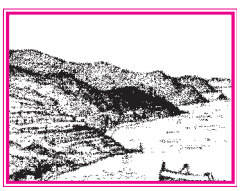
Ai Delegati: *imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di dieci righe dattiloscritte. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.*

PIEMONTE segue

no 36 mesi, fave e prosciutto ossolano croccante; crema di piselli, salsa fredda al gorgonzola, ravioli di salsiccia di Bra e polvere di noce moscata; guanciale di vitello da latte cotto lungamente al profumo di cardamomo e caffè; millefoglie di fragole e crema soffice alla vaniglia con gelato al fior di latte; caffè e friandises.

I vini in tavola: Prosecco brut San Fermo 2008 in magnum - Cantina Bellenda; Moscato giallo 2008 - Cantina Alois Lageder; Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2006 - Cantina Giacomo Grimaldi; Moscato d'Asti - Antica casa vinicola Scarpa.

Commenti: Una piacevole novità, il ristorante "Pascià", aperto da pochi mesi dallo chef Paolo Gotta, ventinovenne con una intensa esperienza di cucina presso grandi nomi della ristorazione nazionale e non. Un menu interessante, ben calibrato dal Simposiarca Piero Spaini che ha privilegiato, oltre all'accuratezza della preparazione, la leggerezza e la qualità degli ingredienti. Un'occasione conviviale, inoltre, di particolare rilievo per la vita della Delegazione novarese che, oltre a festeggiare calorosamente l'attribuzione dei distintivi onorifici ai suoi Accademici seniores, s'è stretta tutta in un affettuoso abbraccio a Costantino e Valeria Tromellini, assenti per motivi di salute; e ciò in attesa di poter celebrare con loro, al più presto possibile, il passaggio di campana al nuovo Delegato Mario Tuccillo.



LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI
16 aprile 2010

Ristorante "Osteria dell'Olio Grosso" di Alberto Bavassano, fondato nel 1977. ●Via Parrasio 36, Imperia; ☎0183 60815; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a febbraio, una a giugno e una a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 38,00; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: frittura di calamari e verdure; stoccafisso mantecato; gamberi con zucchine julienne; risotto con asparagi e calamari; tagliolini ai bianchetti e carciofi; nasello alla ligure; dessert maison.

I vini in tavola: Traminer e Refosco rosso (Nardi, Treviso).

Commenti: Il locale è sempre lo stesso, caratteristico, nel borgo antico di Porto Maurizio, ma la cucina è in continuo aggiornamento, con una fedeltà rigorosamente riservata alla freschezza del pescato. Una formula vincente che si concretizza in una frittura delicata e leggera, mentre gli accostamenti del risotto con asparagi e calamari, e dei tagliolini con bianchetti e carciofi, esaltano i prodotti di questo angolo di Liguria. Il nasello al forno, operazione sempre difficile, è stato interpretato con assoluta bravura, e ha soddisfatto il palato dei numerosi Accademici presenti. L'"Olio Grosso" è rimasto un'osteria nel nome e nell'aspetto, con quel che ne consegue, ma da queste radici la cucina ha germogliato proposte interessanti e gradevoli.

SAVONA
25 aprile 2010

Ristorante "Lido Azzurro" di Rosario Macchiarola, fondato nel 2001. ●Via Nizza 105 R, Savona; ☎019 881100; coperti 160. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 37,00; familiare.

Le vivande servite: buffet di stuzzichini croccanti con aperitivo analcolico alla frutta; crema vellutata con seppie e gamberi su cialda croccante di nocciola; sauté di pescato mediterraneo in crosta di pane; risotto con primizie del mare di primavera, uvetta e pinoli; ravioli di branzino al sugo di arselle e pomodori; orata ripiena al forno servita con carciofi alla romana; cialda croccante con crema profumata alle mele con gelato alla vaniglia su salsa di pistacchio.

I vini in tavola: Pinot bianco; Merlot Doc.

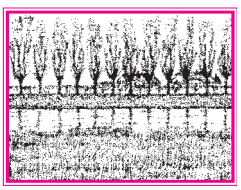
Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo in locale situato sulla spiaggia di Savona, con vista sul mare, esaltata da una bella giornata di sole. La riunione è stata riservata ai prodotti del Mar Ligure, da quelli poveri a quelli pregiati. Gli Accademici hanno avuto modo di apprezzare le preparazioni nelle quali il cuoco si è industriato a profondere cura e maestria, sposate in armonica congruenza e in giusta misura con i tocchi della cucina meridionale. Le vivande, tutte quante raffinate nella loro semplicità, hanno rivelato come il gestore si prodighi nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime selezionate e ne assicuri la conservazione delle originarie caratteristiche organolettiche. Il ristoratore ha accolto la Delegazione con gentilezza e cortesia particolari, assicurando un servizio premuroso e solerte. Gli Accademici hanno convenuto che la bravura e la gentilezza del gestore e il valore dei prodotti ben meritassero il piatto dell'Accademia consegnato nell'occasione.

TIGULLIO
23 aprile 2010

Istituto alberghiero "Marco Polo". ●Via San Rocco 1, Camogli (Genova).

Le vivande servite: aperitivo a buffet (in terrazza): bocconcini di peperone e baccalà, girella di alici agli agrumi, polpo al basilico, stecco di spada ai profumi della Riviera, cozze gratinate, tartare di gambero rosso di Santa Margherita con pomodorini; focaccia genovese con polpa di olive taggiasche, con rosmarino e con salvia; timballo di pesce azzurro e ratatouille di crudité; sformato di Vialone nano integrale con scampo e datterini; tagliata di pescato e quarantine croccanti con extra vergine Dop della Riviera di Levante; dolcezza al limone.

Commenti: A conclusione dell'incontro culturale-gastronomico sul "cibo pensato" durante il quale i relatori Enrico Alloero ("Cervelli e fornelli"), Egle Pagano ("Cibi e vini") e Matilde Boriello ("Biochimica della nutrizione") hanno illustrato i vari temi con chiarezza, gli Accademici hanno gustato, a buffet, la serie di antipasti magistralmente confezionati dagli chef e dagli allievi della scuola alberghiera. La cena, al tavolo, è proseguita con le portate graditissime, illustrate personalmente dal capo chef. Il servizio è stato solerte e preciso; i vini di pregio sapientemente abbinati; unanime il consenso degli Accademici e dei loro ospiti.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
27 aprile 2010

Ristorante "Lo Scudiero" di Gaetano Stallone, fondato nel 2003. ●Via Fabio Filzi 13, San Giorgio su Legnano (Milano); ☎0331 407245, anche fax; coperti 80-90. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 30,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: caramelle di sfoglia ripiene di caprino; tagliere di felino; grana; sfilaccino di manzo scottato con tagliatelle di verdura; pappardelle caserecce al sugo di capra; grande arrosto di capretto con tortino di carciofi al formaggio fresco di capra; monoservizio di tiramisu alla fragola; caffè.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Bellussi); Barbaresco 2006 Docg (Contea di Castiglione).

Commenti: Serata curiosa, organizzata presso un ristorante, ma condotta in modo casalingo dalla Simposiarca Ambrogina Pravettoni, che si è impegnata in prima persona a realizzare le caramelle dell'antipasto e le pappardelle con il relativo sugo di coscia di capra, cotto tradizionalmente per oltre 5 ore. Inoltre, grazie alla disponibilità dello chef e patron Tonino, i convenuti hanno potuto apprezzare, dopo l'intrigante aperitivo e un superbo primo, anche il capretto che, prendendo avvio dalle ricette della tradizione pasquale, è stato cucinato magistralmente. Lodatissima poi la materia prima procurata da una azienda casearia locale che produce formaggi di capra e che ha fornito tre capretti allevati per questa particolare occasione. È stata anche proposta, a sorpresa, una degustazione di due formaggelle di capra di diversa stagionatura, delle quali una lasciata maturare sotto crusca secondo una antica lavorazione tipica della Valle Olona. Alla fine della serata sono stati gli applausi degli Accademici e degli amici intervenuti a porgere i ringraziamenti alla Simposiarca, allo chef e al titolare dell'azienda casearia.

BERGAMO
20 aprile 2010

Ristorante "Il Gabbiano" di Giorgio Marchetti, fondato nel 1980. ●Via Muciano 2, Predore (Bergamo); ☎035 938481, fax 035 938467; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1-20 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,60; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: antipasto di arborelle sia fritte che in carpione (8,40); filetto di pesce persico con polenta (8,30); fusilli al sugo di salmerino (9); sarda di lago con polenta (8,40); filetto di coregone con insalata mista (8,60); sorbetto al limone (8,50).

I vini in tavola: bollicine di Franciacorta (8); Valcalepio bianco Le Corne (8,40); Valcalepio rosso Le Corne (7,80).

Commenti: Predore è un paesino abbarbicato sulla collina sulle sponde bergamasche del lago d'Iseo che si raggiunge percorrendo la panoramica da Sarnico a Tavernola. Nel piccolo nucleo medievale del paese, si trova un

delizioso ristorante con i tavolini all'esterno nella stagione estiva dai quali si gode uno splendido panorama. Questo ristorante, nato 30 anni fa circa, era un'osteria del nonno pescatore dell'attuale dinamico gestore che ha preparato una cena deliziosa, con piatti tipici lacustri abbinati a vini Valcalepio. È stata una cena molto allegra, preceduta da una visita a una chiesetta sconsacrata attigua e con il gradito omaggio, da parte della Azienda agricola Tintoregn, di una preziosa bottiglia d'olio con profumo, leggerezza, acidità quasi pari a zero e sensazioni visive davvero meravigliose. Predore aspetta gli Accademici lombardi.

CREMONA
15 aprile 2010

Ristorante "Pane e Salame" di Emilio Luigi Mozzi, fondato nel 2009. ●*Via Platina 32, Cremona;* ☎*0372 1872015; coperti 35.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 2-8 gennaio e 15-28 agosto; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 35,00; accogliente, rustico.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini e finger food; marubini cremonesi saltati con burro fuso e verdurine croccanti; risotto con punte di asparagi e quenelle di caprino fresco all'erba cipollina; arrosto di cappello del prete di vitello allevato in coltura biologica; ratatouille di verdure; sorbetto di limone con savoiardi e amaretti fatti in casa; piccola pasticceria gelata.

I vini in tavola: Prosecco brut Valdobbiadene Doc Belstar (Bisol); Conegliano Pinot nero Martinotti (Anteo Rocca De' Giorgi); Cabernet Sauvignon Doc Tenute Lison Pramaggiore (Motta di Livenza).

Commenti: Il nuovo locale, visitato in una serata particolare, dedicata a festeggiare i 25 e i 35 anni di appartenenza accademica, ha fatto da cornice a una riunione conviviale allegra e di grande affiatamento. Gli antipasti hanno avuto il più alto grado di apprezzamento, mentre i primi hanno visto buoni giudizi per i ravioli saltati con burro fuso e verdurine croccanti; invece sul risotto non tutti sono stati concordi. Buono il secondo, il dessert non ha accontentato tutti. La nota positiva è stata offerta dalla cortesia e dalla disponibilità nel servizio insieme a un giusto rapporto tra qualità e prezzo. I marubini cremonesi sono quelli cotti nei tre brodi.

LECCO
10 aprile 2010

Ristorante "Nicolin" di Giuseppina Invernizzi, fondato nel 1935. ●*Via Ponchielli 54, Lecco;* ☎*0341 422122, anche fax; coperti 60.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 6,80; prezzo € 70,00; tradizionale, tavoli all'aperto.*

Le vivande servite: polentina con lumache in umido; uovo croccante su insalata nostrana cotta lentamente, fonduta al taleggio; crema di carciofi violetti di Alberga con calamaretti; sfoglioni di asparagi e tartufo nero; vitello con piselli e spugnole, salsa al rosmarino; soufflé ghiacciato al limone.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Antica Fratta); Tre 2008 (Brancaia); Moscato 2009 (Gatti).

Commenti: Riunione conviviale di primavera. Il menu, curato dallo chef Giovanni Cattaneo, è stato apprezzato per la qualità di alcuni piatti presentati (molto buoni gli sfoglioni di asparagi, così come la crema di carciofi) ma criticato sia per qualche piatto non all'altezza della fama del locale, sia (purtroppo nota dolosa che si protrae da tempo) per la scarsa quantità delle porzioni, soprattutto in rapporto al prezzo pagato. Ambiente e servizio da migliorare, buon abbinamento cibi-vini (tranne il Moscato col dessert), rapporto qualità/prezzo nel complesso poco equilibrato.

LODI
16 aprile 2010

Ristorante "Hostaria Le Cascinette" di Carmelo Ferrari, fondato nel 1980. ●*Cascina Abbazia 1, Cascinette, Cerro al Lambro (Milano);* ☎*02 9832159, fax 02 98231096; coperti 60.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni ad agosto; chiusura lunedì sera e martedì.* ●*Valutazione 7,57; prezzo € 50,00; elegante, in aperta campagna.*

Le vivande servite: petto d'oca stagionato affumicato; crema di patate con gamberi e sformato di asparagi; riso con fiori di zucca; cappello del prete al forno con macedonia di verdure; strudel.

I vini in tavola: Müller Thurgau Valle d'Isarco 2008; Buttafuoco 2007 (Bagnasco, Santa Maria della Versa); Moscato 2009 (Saracco).

Commenti: Dato che la serata si proponeva di richiamare i principi della corretta alimentazione, Carmelo Ferrari, patron di questo ristorante al confine tra le province di Milano, Lodi e Pavia, coadiuvato dal Simposiarca Guido Campagnoli, ha presentato un menu caratterizzato dalla leggerezza delle preparazioni, che alla fine ha riscosso anche l'approvazione della dott.ssa Ruth Lowen, relatrice della serata. Tra gli antipasti eccellente la crema di patate con gamberi, resa accattivante dal sentore di erba cipollina. Buono il riso, giustamente non definito risotto per l'assenza del soffritto e della mantecatura, anche se questo ha suscitato qualche riserva. Sorprendente per morbidezza l'arrosto, con un taglio normalmente non dedicato a questa preparazione che però ha consentito di evitare l'aggiunta di grassi. Nella valutazione il locale è stato un po' penalizzato dal contorno, di sapori freschi, ma poco incisivi. Buono lo strudel, anche se lontano dalla tradizione locale, ben valorizzato dall'ottimo Moscato. L'obiettivo di dimostrare che il buono può essere sano (e viceversa) è apparso raggiunto e condiviso.

MANTOVA
26 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "Cristallo" della famiglia Dalla Bona, fondato nel 2009. ●*Via Cisa 1/E, Cerese di Virgilio (Mantova);* ☎*0376 448391; coperti 70-150.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.* ●*Valutazione 7,20; prezzo € 25,50; elegante.*

Le vivande servite: Prosecco di benvenuto con stuzzichini: tagliata di tonno al sesamo: capesante gratinate; tagliolini bianchi e neri agli scampi e zucchine; rombo al cartoccio alla mediterranea con insalata mista; mousse all'arancia al profumo di lime.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Ca' Rosa; Curte Franca bianco Campo Largo; Chiaretto del Garda dell'Azienda agricola Provenza.

LE TAVOLE IMBANDITE DEL RE SOLE

La grandeur dei cugini d'oltralpe in materia di gastronomia è iniziata ai tempi del Re Sole, ma è nel secolo dei lumi che la Francia ha codificato ed esportato una cucina che ancora oggi detta legge nel mondo per qualità e raffinatezza. Di questo e di molto altro ha parlato a un pubblico numeroso e attento l'Accademica Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, protagonista della conferenza "Il Settecento a tavola: Italia e Francia a confronto", promossa dalla Delegazione e dalla Camera di commercio di Cremona. Il suo appassionato intervento è partito dalla Francia di Luigi XIV: quando il Re Sole si accorse di avere una società in crisi cercò di rilanciarla guardando alla vicina Italia, che fino al tardo Rinascimento aveva influenzato l'Europa in tutti i campi, grazie alle sue meraviglie. Questo rilancio francese riguardò anche la cucina ed è in quel contesto che nasce la figura del cuoco professionista, spesso attorniato da dilettanti illustri - solitamente di nobile lignaggio - per i quali l'arte dei fornelli diventa uno status symbol, come si direbbe oggi. A questa pratica non si sottrae il re, che si fa realizzare apposta una batteria di pentole d'argento (noblesse oblige) per allenare le sue attitudini. Di più: il re premia con il Cordon bleu gli aristocratici più bravi in cucina. Nasce anche la figura del "gastrosofo", ovvero del commensale sapiente. Il XVIII secolo è quello dei grandi chef transalpini, Pierre de la Varenne, in testa a tutti, della besciamella e del pan di Spagna, del soufflé e della vellutata. È l'epoca, insomma, della cucina moderna che nasce e si sviluppa sull'onda dell'Illuminismo, illuminando di sapori e di raffinatezza tutto il continente. Una conferenza davvero interessante e apprezzata. Ci sarà forse un altro incontro di Maria Attilia Fabbri con le scuole alberghiere di Cremona e la grande fiera delle eccellenze gastronomiche. (R.C.)

LOMBARDIA segue

Commenti: Dopo quasi 40 anni al "Cristallo", Gino e Paolo Borsari hanno passato il testimone e, insieme, una tradizione di buon mangiare ai bresciani Dalla Bona. Il Simposiarca Marco Collini ha chiamato gli Accademici a scoprire il nuovo corso del ristorante annesso all'hotel (entrambi completamente rinnovati) e nessuno è rimasto deluso. Anzi, la continuità sembra assicurata, sull'esperienza del menu tutto pesce che lo chef Fabio Bettegazzi ha proposto, come ogni giovedì-venerdì-sabato, e che il maître-sommelier Luigi Luppi ha governato in sala. Se una minima riserva c'è stata, ha riguardato il rombo del piatto di mezzo ma la valutazione complessiva è risultata molto positiva, con il contributo dei vini scelti in abbinamento. La carta del ristorante naturalmente è varia e offre i piatti della tradizione mantovana.

MONZA E BRIANZA
22 aprile 2010

Ristorante "Nesis" di Pietro Milo, fondato nel 1979. ●Via Milano 68, frazione Binzago, Cesano Maderno (Monza); ☎0362 540936; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 70,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: piccole crudité; vellutata di ceci con calamaretti; scialatielli ai sapori mediterranei; branzino al sale con radicchio e patate al forno; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Brut (Bossis); Pinot grigio (Villa Russiz); Moscato (Isolabella della Croce).

Commenti: Serata particolarmente felice per la nostra Delegazione. Dopo i saluti il Delegato ha comunicato di aver consegnato personalmente il distintivo dei 35 anni di Accademia al Socio fondatore Consolandi, purtroppo in non buone condizioni di salute; ha poi annunciato la propria assenza per un mese che passerà da volontario in un ospedale africano, fissando il prossimo appuntamento al 19 di giugno con una gita fuori porta. Ha quindi presentato il relatore della serata, l'Accademico Gianni Fossati, il quale ci ha intrattenuto con una "chiacchierata" sulla guida ai ristoranti della tradizione consegnata proprio il 22 aprile a tutti gli Accademiici della Delegazione, sottolineandone i caratteri di unicità nel panorama delle guide consimili, e soprattutto illustrando, sia pure per sommi capi, la figura del Fondatore della nostra Accademia, Orio Vergani, soffermandosi soprattutto su particolari poco noti e rinviando per gli approfondimenti al volumetto su di lui inviato a tutti gli Accademici. La presenza di un relatore, novità per il nostro gruppo, è stata vivamente gradita da tutti gli intervenuti, che hanno voluto congratularsi con Gianni Fossati e hanno invitato il Delegato a insistere su questa strada.

PAVIA
23 marzo 2010

Ristorante "Osteria del Collegio" di Va.Li.Da. srl, fondato nel 2010. ●Via Luigi Porta 8, Pavia; ☎0382 300258; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliata; ferie 8-31 agosto, 1-7 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40,00; tradizionale.

Le vivande servite: tomino morbido fasciato di speck su crema di fave; Carnaroli del Pavese in risotto con porcini delle nostre colline, fondo bruno e chip di petto d'oca di Mortara affumicato; rollatina di capocollo, caciocavallo e pomodori semisecchi con timballetto di patate e zucchine al salto; parfait di nocciole Igp Piemonte con pere al buttafuoco storico e cru di cioccolato.

I vini in tavola: Pinot grigio Le Fracce; Villa Rajna Rosso Le Fracce; Monastrel passito di Casa de la Ermita.

Commenti: La riunione della Delegazione pavese è stata tenuta presso un ristorante in una caratteristica via nel centro storico. Gli Accademici sono stati intrattenuti dalla prof.ssa Luigia Favalli, che ha parlato di "Alimenti funzionali". La cena ha mostrato un ottimo equilibrio fra le varie portate, da segnalare solo alcune porzioni di tomino appena appena tiepide; buono il primo piatto, qualche critica al secondo, giudicato un po' banale; molto apprezzato il dessert, caratterizzato e d'intenso sapore, ben dominato dallo spagnolo Monastrel passito di Casa de la Ermita. Un cenno particolare merita il locale, ricavato da un antico sotterraneo, ove un sapiente gioco di luci mette in risalto la struttura di mattoni a vista e una teca trasparente rialza uno dei tavoli su un pezzo di pavimentazione medievale. Pur col ristorante affollato, il servizio è stato abbastanza celere e accurato. Una buona squadra di cucina (Federico Petti, Pierluigi Prestini e Walter Dalla Pozza) e i fratelli Tacconi in sala e in cantina stanno già dando un buon risultato, che sembra destinato senz'altro a crescere.

VARESE
14 aprile 2010

Ristorante "Due Scale" di Alessandro Cogliati, fondato nel 2009. ●Piazza Libertà 30, Luino (Varese); ☎0332 533648; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; raffinato.

Le vivande servite: insalatina di trota affumicata al ginepro con misticanza di crescione al dressing di aceto di lamponi; rivisitazione di risotto al pesce persico; filetto di lucioperca scottato al burro d'alpeggio con purea di patate vitellotte e julienne di taccole croccanti; semifreddo agli agrumi con salsa al cioccolato fondente speziato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene di Nino Franco; Petite Arvine, Cave des Onze Communes, Aymaville (Aosta).

Commenti: Una serata finalmente organizzata nel Luinese in occasione della recente riapertura del locale preferito da Piero Chiara, a opera di un giovane chef varesino che ha recentemente avuto una grande notorietà e considerato tra i migliori chef italiani a soli 23 anni. Ne è uscita una sorta di commemorazione del grande scrittore e Accademico luinese, con Pierangelo Frigerio, responsabile del Centro Studi territoriale, anch'egli luinese, che ci ha intrattenuto sulla storia del locale le cui mura risalgono al Seicento e il giornalista Mauro Della Porta Raffo che ci ha raccontato vari aneddoti della sua vita di scrittore e di varesino doc. Tra le vivande abbiamo trovato interessante l'idea del risotto con la spuma di persico, cottura troppo al dente a parte, mentre ottima era la cromaticità del secondo piatto che presentava la purea viola, le taccole verdi e la sandra bianca (purtroppo un po' asciutta). Ottimo il vino bianco Petite Arvine che ha accompagnato tutta la cena. Apprezzabile il servizio di sala dei giovani camerieri. Particolare il nuovo arredo del locale accanto agli affreschi antichi.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
15 aprile 2010

Ristorante "Patscheiderhof" della famiglia Rottensteiner, fondato nel 1983. ●Signato 178, Renon (Bolzano); ☎0471 365267, fax 0471 360626; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,60; prezzo € 49,00+ vino; tipico, accogliente.

Le vivande servite: tortina di verdura con guancette di vitello; ravioli di patate con formaggio di capra e salsa di burro e pomodoro; gnocchi di formaggio al grano saraceno con cappucci e speck; sella di agnello e petto di faraona con pinoli, verdure e strudel di patate; rotolo di ricotta e torta allo yogurt; strauben con marmellata di mirtilli rossi.

I vini in tavola: Spumante "Haderburg" pas dosé, Sauvignon St. Valentin 2007 Cantina S. Michele Appiano; Lagrein 2006 Pfannenstielhof.

Commenti: Da oltre un secolo il "Patscheiderhof" è proprietà della famiglia Rottensteiner, che fa rivivere le tradizioni ereditate. Dal 1983 Luis Rottensteiner ha preso la gestione del ristorante offrendo piatti della tradizione sudtirolese con la moderna cultura cucinaria e con l'ausilio dalla moglie Edith e della sorella Greti. La maggior parte degli ingredienti è di propria produzione sotto la responsabilità del fratello Georg. Tutte le vivande, selezionate dai Simposiarchi Ferruccio Rosanelli e Giancarlo Burei, erano preparate con cura e molto gustose; una particolare segnalazione per gli gnocchi di formaggio al grano saraceno con cappucci e speck; insolito ma ben equilibrato l'abbinamento della tenerissima sella d'agnello e del petto di faraona con pinoli, deliziosi i dolci.

BRESSANONE
27 aprile 2010

Ristorante "Kleine Flamme" della famiglia Bacher, fondato nel 1998. ●Città Nuova 31, Vipiteno (Bolzano); ☎0472 766065, anche fax; coperti 28+28. ●Parcheggio inesistente; prenotazione obbligatoria; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 88,00; elegante.

Le vivande servite: amusebouche: pani fatti in casa e burro; saluti della cucina (zuppetta di piselli e zenzero; salmerino della val di Vizze su indivia scottata e salsa di soia e yogurt); rost beef con terrina di fegato grasso, pasta e fagioli alle spezie e caramello alla noce moscata; paccheri ripieni all'amatriciana con piovra al vino rosso e salsa al parmigiano; carré di agnello con pepe e caffè su melanzane al curry e capperi di Salina; fragole marinate con limone, cioccolato, vaniglia e chili.

I vini in tavola: Gewurztraminer Doc 2007 (Feld Kobler); Blauburgunder 2008 (Franz Haas); Merlot riserva 2005 (Schreckbichl); Brachetto d'Acqui 2005 (Braida).

Commenti: Il giovane Simposiarca Bosio ha organizzato la riunione conviviale con un menu fuori dagli schemi improntato sulle spezie. È stata una cena dai sapori complessi: eccezionali i piccoli pani delle più svariate fogge e sapori con cui abbiamo ricevuto il benvenuto, delicatamente mordenti i saluti della cucina; i "fuochi d'artificio" sono iniziati con il provocatorio antipasto, dove ingredienti nobili e rustici dialogavano in maniera non sempre comprensibile, continuando con la mediterranea fusione di sapori del primo piatto e terminando col botto: l'agnello risultava sorprendente, spiazzante per gli spericolati abbinamenti, dai sapori forse troppo pronunciati. Il dessert fresco e moderno ha terminato una cena dove la fantasia e l'eccezionale tecnica dello chef sono state apprezzate dagli stupefatti commensali; gli abbinamenti dei vini, niente affatto semplici vista la girandola di sapori contrastanti nello stesso piatto, decisamente riusciti; piacevole e intimo l'ambiente.

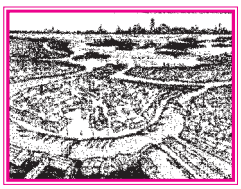
MERANO
13 aprile 2010

Ristorante "Oberlechner" della famiglia Gamper, fondato nel 1915. ●Velloi 7, Lagundo (Bolzano); ☎0473 448350, fax 0473 222557; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 60,00; familiare, caratteristico.

Le vivande servite: caprino fresco gratinato; asparagi "Margarete" con salsa bolzanina; vellutata di rape e schiuma di crescione; vari assaggi di capretto; dessert di mela.

I vini in tavola: Kerner 2008 (Koeferhof, Varna); Sauvingnon 2009 (Cantina Terlano); Pinot nero riserva Brunnenhof 2005 (Rottensteiner Mazzon).

Commenti: Serata imperniata sul capretto. Abbiamo iniziato con del caprino fresco di Lagundo con miele e pinoli, leggermente gratinato. Gusto soave che non copriva il piatto seguente, gli asparagi di Terlano con la classica salsa bolzanina di uova. Gusto freschissimo, dolce. Una sorpresa eccezionale la zuppetta di rape bianche con una schiuma di crescione selvatico. L'amaro delle rape si fondeva perfettamente con il piccantino del crescione. La mousse di fegato con gelatina di Porto è un piatto per intenditori. Delizioso l'assaggio di animelle fritte e di rognoncino. Una sorpresa: la fettina di sella nel latte di capra, adagiata su fagiolini verdi e accompagnata da due bonbon di patate ripieni uno di salsa di spugnole e l'altro di salsa alle erbe. Uguale gradimento per il tortino, il gelato e la mousse di mela. Nelle schede voto non mancano i 9, cosa alquanto rara. Complimenti a Peter e Sabine Gamper.



VENETO

RIVIERA VERONESE DEL GARDA
8 aprile 2010

Ristorante "Borsa" di Alceste Pasquali, gestione dal 1959. ●Via Goito 2, Valeggio sul Mincio (Verona); ☎045 7950093, fax 045 7950776; coperti 200+80 all'aperto. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di febbraio, 10 luglio-10 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 38,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con sfizi e golosità; tortellini di Valeggio "nodo d'amore" al burro e salvia; cappellacci dell'anniversario con finferli, patate e taleggio di valle; capretto al forno con patate; selezione di dessert.

I vini in tavola: Brut Radetzky (Cantina di Custoza); Bardolino (Corte Gardoni); Bianco di Custoza superiore Montesalionze 2008 (Tenuta San Leone); Custoza Passito Santalùssia 2005 (Cantina di Custoza).

Commenti: Ottima accoglienza, a cominciare dall'aperitivo accompagnato da piacevolissimi antipasti. Piatti molto bene preparati e illustrati dalla figlia del proprietario signora Nadia, molto appassionata e sempre alla ricerca della cose migliori che la nostra cucina possa dare. È stata una serata estremamente piacevole e tutti gli Accademici sono stati soddisfatti, dall'accoglienza al saluto finale.

ROVIGO ADRIA-CHIOGGIA
25 marzo 2010

Ristorante "Garibaldi" della famiglia Meneghello, fondato nel 1867. ●Via San Marco 1924, Sottomarina di Chioggia (Venezia); ☎041 5540042, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì da novembre ad aprile, lunedì da maggio a ottobre. ●Valutazione 7,50; prezzo € 55,00; marinaro.

Le vivande servite: moleche fritte con polenta bianca; uova di seppia olio e prezzemolo; baccalà mantecato con crostino di polenta e crema di patate all'acciuga; risotto di gò (ghiozzi); paccheri con vongole veraci, broccoli e pecorino; rombo alla griglia; legaccio di frutta su zabaione caldo; pasticceria chioggiotta.

I vini in tavola: Franciacorta brut 2005 (San Cristoforo); Soave classico 2008 (Monte Tondo); Zibibbo di Sicilia (Alagna).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura si è tenuta in uno dei più classici locali di Chioggia, scelto in quanto presente nella nuova guida "Le buone tavole della tradizione", presentata nel corso della serata assieme a un'interessante relazione sulle moleche tenuta dal Consultore Mario Stramazzo, Simposiarca della cena in compagnia di Giorgio Vianelli. I coniugi Meneghello, gestori del ristorante, continuano nel solco della tradizione chioggiotta aggiornandola con alcune variazioni personali e valorizzando le materie prime del territorio, come si è potuto constatare nel corso della cena in cui si sono particolarmente segnalati i due rombi straordinari, del peso rispettivamente di 5 e 6 kg, cotti alla perfezione nonostante le notevoli dimensioni. Nel complesso, una piacevolissima serata, con qualche disparità di vedute e qualche discussione accademica su alcuni piatti, ma con un generale gradimento anche sugli ottimi vini serviti, sulla cordialità della accoglienza, sull'ambiente e sull'efficienza del servizio. Applausi meritati, alla fine, con la consegna del piatto ricordo da parte del Delegato.

TREVISO
13 aprile 2010

Ristorante "Alle Beccherie" di Carlo Capeol e Francesca Reginato, fondato nel 1939. ●Piazza Ancillotto 9, Treviso; ☎0422 540871; coperti 50. ●Prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,70; prezzo € 40,00; accogliente.

Le vivande servite: fiori di zucca; zuppa di asparagi; "risi e bisi"; faraona al forno in salsa "peverada"; "radicio verdon"; "tirame sù".

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano Doc, Azienda Spagnol, Colbertaldo di Vidor - Treviso; Manzoni bianco Azienda C. Bepin De Eto - San Pietro di Feletto - Treviso; Phogaia, Azienda Serafini e Vidotto, Nervesa - Treviso; Torchiato di Fregona Doc, Azienda Tomasi Francesco - Treviso.

Commenti: La Delegata Teresa Perissinotto Vendramel, in funzione di Simposiarca, e i gestori Carlo Campeol e Francesca Reginato hanno concordato il menu di grande tradizione trevigiana riproposto nella quantità come nel suo divenire all'altezza dei palati attuali. Delicata e attualissima la zuppa di asparagi bianchi con crostini, valido anticipo a un primo piatto di tradizione - "risi e bisi" al cucchiaio - e saporito quanto basta per apprezzare la fresca dolcezza dei piselli. Un bis di morbidi sapori in grado di far meglio apprezzare la successiva profumata, tenera faraona al forno, accompagnata da una salsa "peverada" trevigiana Doc, per la quale diversi commensali non hanno resistito al piacere di un bis. Qualche obiezione ha sollevato l'insalata di "radicio verdon" non propriamente "locale", ma efficace per preparare il palato al dolce, il famoso "tirame sù" del quale la nonna dell'attuale gestore ha sempre rivendicato la "maternità" (attraverso la modifica con l'aggiunta del mascarpone e di altri ingredienti di un dolce d'oltralpe): delicato, leggero e saporito quel tanto necessario per finire in bellezza una cena nobilmente casalinga.

TREVISO ALTA MARCA
17 aprile 2010

Trattoria "Dalla Libera" di Andrea Stella, fondata nel 1964. ●Via Farra 56, Sernaglia della Battaglia (Treviso); ☎0438 966295; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto e dal 26 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura martedì e la sera dal lunedì al giovedì e della domenica aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: crostino di patata con crema di aglio orsino, frittata di erbe spontanee, "pan e vin" con salsa all'uovo cotto; zuppetta alle erbe con canederlo di ricotta; raviolo alle rosoline con fiori di tarassaco; bigoli di patata al ragù ed erba santoreggia montana; prosciutto di tacchino con erbe aromatiche; capretto di latte ai ferri aromatizzato; lattuga selvatica ed erba piattello "in tecia"; tris di crostate, "fugassa".

I vini in tavola: Prosecco brut (Azienda Colesel); Prosecco Tranquillo (Azienda Gregoletto); Cabernet 2007 (Cantina Collalto); Moscato d'Asti 2009 (Azienda La Morandina).

Commenti: Questa riunione conviviale ha avuto come tema le erbe spontanee di primavera. La Delegazione ha voluto riservare a queste erbe la giusta attenzione orga-

VENETO segue

nizzando prima una camminata in sentieri e campi guidati dal botanico Francesco Da Broi che, con la sua lunga e provata conoscenza, ha commentato e fatto raccogliere tante differenti erbe sconosciute o quasi. La lezione fatta "en plein air" è poi continuata a tavola con la spiegazione puntuale e precisa di tutte le erbe che concorrevano alla composizione dei piatti. È stata una esperienza molto gradita sia dagli Accademici sia dagli ospiti numerosi, tra i quali la nuova Delegata di Treviso Teresa Perissinotto. Con la sua presenza, le due Delegazioni gemelle hanno voluto rimarcare la vicinanza sia territoriale sia di intenti. Lo chef Andrea Stella, premiato per il 2009 con il diploma di "Buona cucina", ha dimostrato ancora una volta di essere a suo agio quando occorre fantasia, conoscenza profonda dei sapori tradizionali e amore per i prodotti del luogo. Il risultato è stato un crescendo di approvazioni con piatti che hanno soddisfatto tutti i palati. È difficile, usando le erbe, ottenere un risultato armonico che salvi ed evidenzi tutti i sapori primari che concorrono al piatto. La zuppetta e il capretto hanno avuto il consenso maggiore. Prima della conclusione il Delegato di Treviso-Alta Marca ha voluto fare omaggio alla Delegata Perissinotto e allo chef Andrea del libro "Il prato è servito", scritto recentemente da Francesco Da Broi.

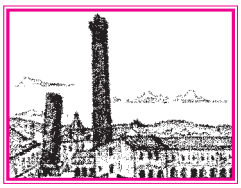
VERONA
29 aprile 2010

Ristorante "Trattoria Bassotto" di Ennio Bassotto, fondato nel 1978. ●Via Casetta 75, Veronella (Verona); ☎0442 47177; coperti 70+70 esterni. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 1-15 luglio e 24 dicembre-2 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 35,00; familiare.

Le vivande servite: zuppetta di scoglio; risotto con scampi; grigliata mista di mare; pinzimonio; fragole con gelato.

I vini in tavola: Prosecco brut Bortolomiol Valdobbiadene; Pinot Oltrepò Pavese.

Commenti: Piacevole serata organizzata dall'Accademico Giara in un tipico locale della Bassa veronese. Dal pesce alle verdure, tutto passa sotto il vaglio dell'esperienza maturata in trent'anni dal cuoco Ennio Bassotto. Deliziosa e delicata la zuppetta di scoglio. Ottimo il trancio di branzino alla griglia. L'Accademico Lillo ha intrattenuto i presenti con piacevoli, curiose note sul pesce nella cucina romana e medievale.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
24 marzo 2010

Circolo "Bononia". ●Via Castiglione 1, Bologna. ●Valutazione non effettuata.

Le vivande servite: aperitivo di olive, mortadella affettata e scaglie di parmigiano reggiano; minestra di fagioli e maltagliati; polpette di carne lessata in umido con purea di patate e friggione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese di Romagna superiore Rocca di Ribano e Pignoletto frizzante La Mancina.

Commenti: Per il convivio dedicato alla cultura, la Delegazione di Bologna ha scelto il tema della "cucina povera", svoltosi però in un ambiente elegante e raffinato come quello delle sale del circolo "Bononia" nel prestigioso palazzo Bolognetti. La scelta del menu, proposto dalla Simposiarca Elisabetta Emanuela Pajello, spunto per alcune curiose osservazioni, mirava all'apprezzamento di piatti poveri della cucina bolognese, ma non per questo meno gustosi e prelibati. La minestra di fagioli e maltagliati ha lasciato alcuni commensali a bocca aperta oltre che in senso metaforico anche in senso fisico, per via dell'abbondante pepata, ma le morbide polpette e il profumato friggione hanno ristabilito l'armonia del palato e ricordato tempi remoti in cui le nonne riciclavano gli avanzi della domenica con grande maestria. La zuppa inglese, davvero ottima, ha concluso la piacevole serata, onorata dalla presenza del noto giornalista e scrittore Luca Goldoni, Accademico onorario.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
4 maggio 2010

Ristorante "Acqua Pazza" di Camilla Carboni, fondato nel 2008. ●Via Murri 168/D, Bologna; ☎051 443422; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8,50; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: insalata di polpo con patate, olive taggiasche e pomodorini zatterini; insalatina di ceci di Norcia con gamberi rossi di Mazara del Vallo e prosciutto croccante; rigatoni di grano duro Azienda Masciarelli con crostacei di Mazara del Vallo, cavolo verza, zafferano e polvere di cappero; trancio di ricciola su letto di spinaci ripassati e zabaione alle acciughe; flan di cioccolato su crema mascarpone.

I vini in tavola: Brut Spumante Doc Fragher Le Colture Valdobbiadene; Sauvignon 2008 Gradiscutta Friuli; Porto Ruby Ramos Pinto.

Commenti: Bologna vanta un'antica cultura del pesce, una volta quello dolce di fiume e valle, oggi solo quello di mare, e molti locali lo propongono; tra i migliori è questo, dove lo chef Francesco Carboni in cucina e la moglie Camilla in sala, oltre al pesce, offrono molti piatti senza glutine, per i celiaci. La passione messa nel lavoro si trasforma in piatti ben presentati e curati al momento per una cucina espressa accompagnata da verdure di stagione, piatti che hanno stimolato le fantasie e le papille gustative dello chef, frutto di una continua sperimentazione. La carta dei vini è appropriata e curata con grande attenzione. La bravura in cucina con la qualità dei prodotti utilizzati e la giusta e azzeccata presentazione delle pietanze, il solerte e attento servizio, hanno ampiamente meritato l'apprezzamento degli Accademici e loro graditi ospiti. L'applauso finale allo chef ha consacrato il successo della serata, testimoniato dall'ottima valutazione.

CARPI-CORREGGIO
26 aprile 2010

Ristorante "Trattoria Tre Spade". ●Via Roma 3/A, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522 641500; coperti 36. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura martedì, venerdì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00.

Le vivande servite: "scarpazot" e "sulada"; tortelli verdi al burro fuso; coniglio arrosto con patate; "busilan".

I vini in tavola: Lambrusco reggiano Cantine Lini.

Commenti: La trattoria "Tre Spade" è la più classica delle trattorie che si possa trovare in città. Quando entri c'è il bancone del bar, il menu, di solito quello in tutte le stagioni con leggere differenze, è scritto a gesso sulla lavagna. La scelta dei vini è limitata come si conviene all'ambiente. La gestione è familiare e in cucina presiede la titolare, la signora Marzia Masoni. I piatti sono semplici, quelli della tradizione. Da non perdere i tortelli verdi, eccezionali, lo "scarpazot" (torta d'erbette molto particolare) e il "busilan", vanto di Correggio, dove esiste anche una Confraternita. Buono il servizio. Relatore della serata il giornalista Lamberto Mazzocchi sul tema: "Fatta l'Italia, qualcuno si dimenticò della sua cucina".

CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA
22 aprile 2010

Ristorante dell'agriturismo "Manuela" di Agricola Federica, fondato nel 1993. ●Via Sillaro 7/A, Sassoleone (Bologna); ☎0542 97644; coperti 110. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì tranne a luglio-agosto. ●Valutazione 7,50; rustico di montagna.

Le vivande servite: salumi misti e formaggelle fresche al latte di capra; tortelli di ricotta ai prugnoli: pappardelle con ragù di capretto; arrosti misti di coniglio e capretto con patate fritte e radicchio di campo; panna cotta; crostata della casa.

I vini in tavola: Sangiovese 2009 - Azienda Cenni Olindo - Imola (Bologna).

Commenti: Questo agriturismo, situato sull'alta collina romagnola, è stato scelto dall'Accademico Franco Morsiani. La scelta è risultata ottima in quanto sono stati serviti cibi semplici ma buoni, caratterizzati da ingredienti prodotti all'interno dell'agriturismo. Dopo l'antipasto, a base di salumi, i convenuti hanno potuto apprezzare degli ottimi tortelli arricchiti dalla presenza di funghi prugnoli appena raccolti, una vera primizia per l'occasione. Le pappardelle al ragù di capretto hanno meritato, per la loro qualità, un bis. Piatto forte della serata l'arrosto di coniglio e di capretto, tutti di allevamento locale. I commenti sull'arrosto sono stati per lo più positivi, anche se qualcuno ha ritenuto che la preparazione fosse un po' troppo speziata. Discreta la crostata della casa. Un caloroso applauso di ringraziamento alla titolare del locale e ai suoi collaboratori ha chiuso la serata.

CENTO CITTÀ DEL GUERCINO
18 aprile 2010

Ristorante dell'hotel "Europa" di Soc. PR Sas, fondato nel 1970. ●Via IV Novembre 16, Cento (Ferrara); ☎051 902213, anche fax; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 20 gg ad agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 37,00; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto; insalatina di gallinella con mele verdi, sedano croccante, cupola di riso S. Andrea; riso Carnaroli mantecato alle punte d'asparago e culatello; lasagnette al pesto con pomodorini pachino e pinoli; carrè d'agnello in

panur profumato alle erbette con patate della "Dotta" al rosmarino; gelato alla crema con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena.

I vini in tavola: Spumante extra dry millesimato (Foss Marai); Chardonnay Colli Piacentini Doc (Torre Fornello); Terre di Montebudello Pignoletto Doc (Tenuta La Mancina); Torre di Ceparano Sangiovese superiore Doc 2006 (Fattoria Zerbina); Arrocco Albana di Romagna passito Doc 2007 (Fattoria Zerbina).

Commenti: Il ristorante dell'hotel "Europa" ha offerto una cornice di familiarità conviviale non disgiunta da una sobria eleganza. Generale è stato l'apprezzamento per i piatti proposti dal giovane cuoco Alex Pizzi, portatore di varie esperienze in Italia e all'estero. Particolarmente gradito il primo di riso Carnaroli mantecato alle punte d'asparagi, giudicato perfetto. Una linea sotto la media le lasagnette al pesto. Buona e ragionata la scelta dei vini in ambito regionale: particolarmente apprezzato il Pignoletto di robusta gradazione, dal gusto pieno, caldo e suadente al palato. Elegante, gentile, attento e puntuale il servizio.

CERVIA
23 aprile 2010

Ristorante "La Cambusa" di Gerhard Kofler, fondato nel 1998. ●*Via Nazario Sauro 160, Cervia (Ravenna);* ☎*0544 971072, fax 0544 971255; coperti 180+80.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8; prezzo € 50,00; accogliente.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; antipasti misti di mare della tradizione; risotto rosso al profumo di mare; strozzapreti fatti in casa alle canocchie; sorbetto al limone e mentuccia; gratinati misti (cozze, cappesante, canestrini e canocchie); spiedini di calamari e sogliola nostrana alla griglia; fritto misto dell'Adriatico; torta al cioccolato, crema Chantilly e arance sultanine, specialità della casa con Malvasia Passita Perinelli; caffè e digestivi.

I vini in tavola: Prosecco Adami brut Doc e Gewurztraminer Doc (Cantina Bolzano); Albana Conti Progetto 1; Malvasia Passita (Perinelli); Marzemino (Costaripa); Sangiovese Princ. di Ripano Doc (Cantine Spalletti).

Commenti: Serata dedicata alla cucina della tradizione. Il Delegato, prima di dare inizio alla riunione conviviale, ha espresso un saluto di benvenuto al Coordinatore territoriale della Romagna Gianni Carciofi, a tutti gli Accademici nonché ai gentili ospiti invitati; sono stati particolarmente apprezzati il delicato e saporito risotto al profumo di mare, gli spiedini di calamari e sogliola alla griglia, il fritto misto dell'Adriatico e i dessert; giusto ed equilibrato l'abbinamento dei vini ai piatti e, non ultimo, ottimo il rapporto qualità/prezzo. Nota di merito anche all'acustica notata in salsa, dove, essendo oltre 50 i commensali, non si sono creati o sentiti frastuoni di disturbo. Al termine, sono state convocate le brigate di sala e di cucina accompagnate dal titolare del locale, Kofler, al quale il Delegato ha consegnato il meritato gagliardetto dell'Accademia a ricordo della serata.

FAENZA
14 aprile 2010

Ristorante "Angusto". ●*Viale Baccarini 21, Faenza (Ravenna);* ☎*0546 681372, anche fax; coperti 60-90.* ●*Parcheggio sufficiente, incustodito; prenotazione consigliata; ferie mai; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,25; prezzo € 50,00; creativo.*

Le vivande servite: baccalà confit all'olio di oliva su schiacciatina di ceci alla salvia, pomodorini secchi e olive di Taggia; spaghetti alla chitarra con bottarga di tonno, muddica e bisque di canocchie; millefoglie di rombo e sedano rapa con tartufo di primavera; sorbettino caseccio di mela e zenzero; crème brûlée al pistacchio.

I vini in tavola: Lugana "I Frati" 2008 (Ca' dei Frati); Eugale 2009 (Valle delle Lepri); Mulsum 2005 (Mothia).

Commenti: Riunione conviviale con menu a base di pesce. Tra i piatti proposti dallo chef Alessandro Terrasi, sono stati apprezzati soprattutto gli spaghetti alla bottarga, veramente ben eseguiti, anche se serviti a temperatura inferiore all'ideale, nonché il dessert, con un ottimo pistacchio a dominare il gusto. Buono il baccalà, mentre qualche perplessità ha lasciato il secondo, nel quale il rombo veniva sovrastato dagli altri ingredienti, rendendo la portata un po' pesante e piatta. Sufficiente l'abbinamento dei vini, così come il servizio. Locale piuttosto piccolo, quanto promesso dal nome "Angusto" viene perfettamente mantenuto, mentre decisamente eccessivo è sembrato il costo della serata, rispetto al contenuto complessivo di quanto offerto.

LA PIZZA SECONDO DUMAS

Cercare di stabilire i limiti di una fascia della pizza, intesa nel senso corretto del termine, e cioè un disco di pasta lievitata, o un rettangolo suddivisibile in porzioni, guarnito in superficie in vario modo, è ormai impossibile. In piena contraddizione con le statistiche indicanti come il consumo del pane vero e proprio sia in fase calante ovunque, questo surrogato della pagnotta si è imposto dappertutto, anche nei Paesi come la Gran Bretagna o la Germania dove, fino a pochi decenni addietro, era sconosciuto. Al pari degli spaghetti, si può dire che la pizza abbia perso ogni caratteristica nazionale e sia diventata "fast food" per tutti: solo il nome è rimasto italiano, inserendosi in quel lessico imbastardito comprendente "stuffed zucchini, boiled broccoli, veal scaloppine" e simili. Se dovessimo attenerci ai grandi testi della cucina napoletana dovremmo anche dubitare dell'origine partenopea della pizza. Non ne fanno cenno Vincenzo Corrado nel suo "Cuoco galante", e questo può spiegarsi in quanto si tratta di cucina raffinata, e neppure nel capitolo dedicato alla "Cucina casarinola", ossia casalinga, del suo celebre trattato, ne parla Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino. Troviamo, invero, nel libro, una ricetta di "pizza rusteca": ma si tratta di una torta di pasta frolla racchiudente, tra due strati di pasta, "ova", "caso" (formaggio), mozzarella e "presutto". Sette, invece, nella stessa pagina, le ricette di calzoni. Per fortuna una testimonianza attendibile, anche se inserita in un diario di viaggio in cui le frottole abbondano (ma in questo caso pensiamo ci si possa fidare), viene da un autore celebre: Alessandro Dumas padre, quello dei "Tre moschettieri". Andato a Napoli nel 1835 fu espulso dalla polizia borbonica, che scambiava le sue chiacchiere da fanfarone per progetti rivoluzionari, dopo quindici giorni e scrisse, tornato a casa, un divertente libro poco noto, "Il corricolo" (è il nome di una carrozza dell'epoca, molto veloce). Nel capitolo dedicato ai lazzaroni, visti come emblema del popolo napoletano (il nome è usato come riferimento storico, non in senso dispregiativo, venuto dopo), Dumas mette in risalto che essi non si nutrono di maccheroni (che egli, prevedendo il futuro, definisce "ormai pietanza europea") ma di cocomero e pizza. E precisa: "La pizza è una specie di stiacciata come se ne fanno a Saint Denis; è di forma rotonda e si lavora con la stessa pasta del pane. Varia nel diametro secondo il prezzo. Una pizza da due centesimi basta a un uomo; da due soldi deve satollare una intera famiglia. La pizza è all'olio, alla sugna, al formaggio, al pomodoro, ai pesciolini". (Massimo Alberini)

EMILIA ROMAGNA segue

FORLÌ
26 marzo 2010

Ristorante "Il Rustichello" di Alberto ed Enzo Mazzotti (chef Laura Mazzotti), fondato nel 1986. ●Via Vittorio Veneto 7, Meldola (Forlì-Cesena); ☎0543 495211; coperti 70. ●Parcheggio nelle strade circostanti; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 30,00; cucina romagnola rivisitata.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; quadrucci in brodo matto con spinaci; passatelli in brodo di cappone; maltagliati con passato di fagioli; tortelli burro e salvia; mezzelune ripiene di zucca e patate al formaggio di fossa; tagliatelle al tartufo marzolino; cappelletti al ragù; strozzapreti all'ortolana; lasagne al forno; tagliolini agli stridoli; grigliata di verdure; patate al forno; carrello dei formaggi; crema romagnola alla vecchia maniera; biscotteria della nonna; carrello di frutta fresca e sciroppata; distillati e caffè.

I vini in tavola: Rosso del Gaba 2009 Azienda I Biagi; Vitignano Sangiovese di Romagna riserva 2006 - Azienda Le Caminate; Passito di Albana "Arrocco" Azienda La Zerbina.

Commenti: Per una serata dedicata alle minestre, pezzo forte della gastronomia romagnola, gli Accademici si sono ritrovati in un piacevolissimo locale di Meldola dove dal 1986 i fratelli Mazzotti ripropongono i piatti della tradizione realizzati con i migliori prodotti del territorio. Una serie di assaggi di dieci minestre, una più buona dell'altra, tutte fatte a mano dalle "sfogline" del locale, sono giunte in tavola a un punto perfetto di cottura e con un crescendo di sapori. Nelle votazioni i piatti più graditi sono risultati, in ordine, i tagliolini agli stridoli e i quadrucci in brodo matto con spinaci. Buoni i vini: in particolare, è stato apprezzato il Vitignano, uno dei migliori Sangiovese del territorio. Tra una portata e l'altra, il gastronomo e scrittore Graziano Pozzetto ha presentato con la consueta bravura il suo ultimo libro, per l'appunto dedicato a "Le minestre romagnole di ieri e di oggi". Al termine della serata il Delegato Edgardo Zagnoli, Simposiarca assieme a Cosimo Frassineti e Claudio Simoni, ha consegnato a Fabrizio Savorani la medaglia d'argento a ricordo dell'impegno e della passione dimostrati in oltre 35 anni di appartenenza all'Accademia e ha premiato i fratelli Mazzotti con il piatto accademico a ricordo della cena. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

PARMA
22 aprile 2010

Ristorante "Le Coccole" della famiglia Francese, fondato nel 1995. ●Via Emilia Est 60/A, Parma; ☎0521 486262; coperti 230+150. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 26,00.

Le vivande servite: insalata di mare e focaccina pomodoro e aglio, pomodoro e acciughe, Margherita, gorgonzola e pere, "alta" con bufala, pomodorini e basilico; sorbetto; pastiera napoletana e babà al rhum.

I vini in tavola: Pinot bianco Alto Adige Terlano "Vorberg" riserva 2007 - Cantina Terlano; Franciacorta Satèn 1995 - Casa Caterina; Verdicchio di Matelica "Mirum" riserva 2007 - La Monacesca; Verduzzo friulano 2007 - Vignai da Duline.

Commenti: Il locale è gestito dalla famiglia Francese di origine tramontina, l'ambiente è quello di un ristorante tradizionale. Gli spunti storici per la visita a un ristorante di tradizione partenopea a Parma sono stati identificati nella figura di Carlo III di Borbone, antenato dell'attuale dinastia regnante, e nel centocinquantenario dell'unità d'Italia. La serata a tema dal titolo "Ma tu vulive 'a pizza" ha avuto come argomento l'attribuzione alla pizza del marchio Sgt da parte dell'Unione Europea ed è stata frutto dell'iniziativa dell'Accademico Giuliano Mingori, in funzione di Simposiarca, che si è avvalso della collaborazione dell'enologo Matteo Pessina per la scelta dei vini. Il menu era articolato come un percorso storico della pizza con un andamento di tipo "ieri, oggi e domani" e nel corso della cena i titolari hanno effettuato delle dimostrazioni preparando la pasta per la pizza e confezionando la pastiera napoletana e il sorbetto su un piano posto al centro dell'emiciclo costituito dalla tavola imbandita. La scelta dei vini, più che orientarsi su un criterio localistico, si è attenuta alla tematica dell'unità nazionale, ed è stata attuata in base alla loro capacità di esaltare i sapori senza soppiantarli.

PARMA
BASSA PARMENSE
29 aprile 2010

Ristorante "Ajolfi Ristorazione" di Barbara Pizzi e Beatrice Tarasconi, fondato nel 2000. ●Via Bellini 7, San Quirico di Trecasali (Parma); ☎0524 873913, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: varietà di pesce crudo (tonno, baccalà, crostacei, salmone, storione, branzino, ombrina); tagliata di tonno con cipolla caramellata; baccalà mantecato su polenta bianca; polpo in umido con crostini; grigliata mista di crostacei e molluschi; assaggio di fritto; pasticceria salutistica.

I vini in tavola: Franciacorta Ferghettina.

Commenti: "La generazione dei nostri figli sarà la prima, nella storia dell'umanità, per la quale l'aspettativa di vita sarà probabilmente minore di quella dei genitori": con questa affermazione "shock", ma verosimile, l'Accademico Gianfranco Beltrami ha aperto i lavori della riunione conviviale dedicata al tema del rapporto tra nutrizione e salute, della gastronomia "wellness" e della pasticceria salutistica. La serata, introdotta dalla collaudata coppia formata da Vittorio Brandonisio, Coordinatore territoriale, e Massimo Gelati, Delegato, ha visto l'intervento anche del prof. Roberto Guastini, ginecologo ed esperto di problematiche alimentari. Il menu, rigorosamente a base di pesce e bollicine, è stato curato dalla "Ristorazione Ajolfi". I dolci sono stati curati dal pasticciere Luca Montersino, astro nascente della pasticceria italiana, probabilmente il più conosciuto giovane pasticciere italiano nel mondo, che ha intrattenuto gli ospiti sul progetto "Golosi di salute", ispirato alla filosofia della pasticceria salutistica. Alla serata era presente una nutrita rappresentanza di Accademici di Reggio Emilia e di Cesena, nonché il comandante provinciale dei Carabinieri, colonnello Paolo Cerruti.

PARMA-TERRE ALTE
19 marzo 2010

Ristorante "Mulino di Casa Sforza" di Liliana Brisichella, fondato nel 2004. ●Via Maestà 63, Basilicanova (Parma); ☎0521 683158, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; elegante, familiare.

Le vivande servite: scaglie di grana; polenta con radicchio e stracchino; patate e olive taggiasche con baccalà mantecato; faraona, salsa alle ortiche e pecorino di Pienza; charlotte di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Sauvignon "Wunkl" 2009, Terlano - Alto Adige; Lagrein 2008 - Termeno - Alto Adige Monbazillac; Monbazillac "Grains d'Or" 2004 - Cave de Monbazillac.

Commenti: Locale elegante e romantico con vista sul canale ove è collocata l'antica pala in ferro e legno del mulino. Tono elegante con servizio celere, preciso e con una cucina legata ai prodotti del territorio elaborati dalla cuoca titolare signora Liliana. Particolarmente apprezzata la schiacciata di patate con olive taggiasche. Di buon livello il primo, ottimo il secondo, tenero e ben equilibrato nel gusto. Il dolce è risultato perfetto e i vini proposti sono stati idonei, con abbinamenti di alta qualità. Il locale presenta una carta dei vini di 300 etichette tra spumanti bianchi e rossi, soprattutto di produzione italiana.

PIACENZA
19 marzo 2010

Ristorante "La Colonna" di Ettore Ferri, fondato nel 1970. ●Via Emilia Est, 6, San Nicolò di Rottofreno (Piacenza); ☎0523 768343, fax 0523 760940; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e martedì sera. ●Valutazione 8,10; prezzo € 90,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: teriaki di seppia con sformato al nero, crema di broccoli, parmigiano e lime; riso Carnaroli con calamari, seppie, trevisana e crema di zucca profumato al timo; spigola, dentice e mazzancolla su tortino di patate, carciofi, olive, pinoli, emulsione di olio e limone; fantasia di dessert.

I vini in tavola: Pinot nero extra dry brut Oltrepò Pavese (Vanzini); Sauvignon del Veneto Vulcaia 2004 (Inama); Malvasia dolce Le Rane 2004 (Luretta).

Commenti: La Delegazione ha scelto di far vela verso un porto noto e sicuro, da sempre fra i preferiti dagli Accademici piacentini, che hanno così potuto gustare un menu di mare di elevata qualità. Ettore Ferri e il figlio Stefano si sono confermati fra i migliori chef del territorio, anche in una cucina - come quella di mare - che non è direttamente legata alle tradizioni locali, ma che grazie alla loro più che consolidata capacità costituisce ormai da tempo uno dei punti di forza del ristorante, permettendogli di collocarsi stabilmente fra i locali più interessanti della provincia. I piatti proposti hanno convinto senza tentennamenti i commensali, che hanno apprezzato in modo particolare il teriaki di seppia e la spigola, il dentice e la mazzancolla presentati come protagonisti della serata. Ottimo l'abbinamento dei vini.

PIACENZA
29 aprile 2010

Ristorante "Antica Trattoria Giovanelli" di Raffaella Giovanelli, fondato nel 1939. ●Via Centrale 5, Sarturano di Agazzano (Piacenza); ☎0523 975155, anche fax; coperti 55. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni dopo il 15 agosto, 15 giorni in febbraio; giorno di chiusura lunedì e la sera dei festivi. ●Valutazione 7,40; prezzo € 40,00; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: antipasto di salumi e verdure; tortelli di ricotta ed erbette; arrosti misti e contorni misti; sbriciolona.

I vini in tavola: Sauvignon (Il Poggiarello); Gutturnio Colombaia (Baraccone); Malvasia Oro tra le Vigne (Lusenti).

Commenti: In pochi ristoranti come all'"Antica Trattoria Giovanelli" si può misurare sul campo come sia possibile mantenere vive le tradizioni gastronomiche del territorio con la naturalezza e la spontaneità con cui esse sono coltivate nelle case. Il menu proposto è la quintessenza della cucina locale, nella sua espressione più semplice, ma non per questo meno pregevole; e i tortelli che si gustano da "Giovanelli" contendono a quelli offerti da ben pochi altri locali la palma di migliori della provincia. Gli Accademici li hanno vivamente apprezzati, anche nell'abbinamento col sugo di funghi, che è caratteristico della campagna piacentina. Alla semplicità della cucina ha fatto corona la qualità dei vini, tutt'altro che banali, e in grado di impreziosire adeguatamente i piatti presentati.

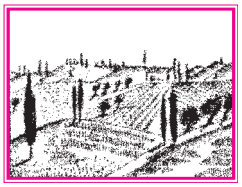
RICCIONE-CATTOLICA
21 aprile 2010

Ristorante "Gambero Rosso" di Romano Centanni, fondato nel 1953. ●Via Molo Levante, porto canale, Riccione (Rimini); ☎0541 692674, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 dicembre; giorno di chiusura martedì (tranne in estate). ●Valutazione 7,20; prezzo € 50; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: frittatina di bianchetti in dadolata di pomodori; risotto mantecato con cozze e asparagi; sorbetto al limone; filetto di rombo in padella con nocciole di patate e capperi; assaggio di fritto di pesce e verdure; ganache di cioccolato al latte in salsa di lamponi.

I vini in tavola: Monte Rossa Franciacorta, prima cuvée brut 2007, Azienda agricola Monte Rossa, Bornato (BS); Alba Rara 2008 Albana di Romagna, Docg Secco, Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC); Tre Filer 2008, Cantina Ca' dei Frati.

Commenti: Il locale si trova in posizione ideale, sul molo di levante del porticciolo di Riccione, a pochi metri dal mare aperto. Il "Gambero Rosso" rappresenta un classico della ristorazione riccionese a base di pesce, anche se l'attuale gestione è iniziata nel 1999. La cucina, che utilizza preferibilmente materie prime del territorio, è piacevole e la carta dei vini è abbastanza ricca di proposte. La serata, particolarmente importante per la presentazione di quattro nuovi Accademici alla presenza di autorità accademiche, si è svolta in modo piacevole, in ciò favorita dai piatti proposti e dal loro corretto abbinamento con i vini; fra i piatti, tutti di discreto livello, gli Accademici hanno particolarmente apprezzato gli antipasti, la frittatina di bianchetti e il dessert. Servizio un po' lento forse a causa della presenza di numerosi avventori.



TOSCANA

AREZZO
27 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "Minerva" dei fratelli Fabbrini, fondato nel 1968. ●Via Fiorentina 4, Arezzo; ☎0575 370390, fax 0575 302415; coperti 250. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 1-20 agosto, dal 26 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 9; prezzo € 45,00; tradizionale.

Le vivande servite: poppata primordiale; eliche con carciofi, burrata, code di scampi e menta; asparagi con tartufo marzolino; petto d'anatra con prugne e cannella; crêpe Suzette; caffè voluttuoso.

I vini in tavola: Grillo (Feudo Maccari, Noto); Le Difese 2008 (Tenuta San Guido Castagneto Carducci).

Commenti: Riunione conviviale della cultura "Stimoli culturali per gli Accademici". La serata è stata vivacizzata dalla relatrice prof.ssa Giulia Ambrosio che ha accompagnato i commensali per tutta la cena con aneddoti e riflessioni sugli ingredienti dei cibi che da sempre risvegliano i sensi. Ogni portata è stata perfetta, sia nella presentazione che nel contenuto. Ospiti della serata il comandante dei Carabinieri della provincia di Arezzo colonnello Antonio Frassinetto e la moglie Michela.

CHIANCIANO TERME
25 marzo 2010

Ristorante "Residenza Santa Chiara" di Giorgio e Chloi Morgantini, fondato nel 1994. ●Piazza Santa Chiara, Sarteano (Siena); ☎0578 266849, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: affettati e ciaccia; zuppa di ceci e tagliolini; ravioli di ricotta e tarassaco al tartufo; cinghiale all'etrusca con polenta e cipolline gratinate; coppa delizia "Santa Chiara".

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Grechetto dell'Umbria; Rosso di Montalcino 2008; Moscadello di Montalcino Poggione.

Commenti: La serata della cultura è stata celebrata in un locale che trova le sue origini in un convento francescano del Quattrocento. Il tema della serata è stato "Cena etrusca: tra archeologia e cibo" e il Simposiarca Giorgio Ciacci ha ripresentato agli Accademici l'ormai famosa tomba della Quadriga infernale, oltre a illustrare le principali caratteristiche della dieta degli Etruschi. Convivio piacevole e gradimento degli intervenuti, in particolare per il piatto di cinghiale. La serata si è conclusa con il tradizionale saluto del Delegato ai proprietari.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
27 marzo 2010

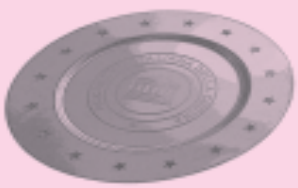
Ristorante "Sale" dell'hotel relais "Poggio ai Santi" di Francesca Vierucci, fondato nel 2006. ●Via San Bartolo 100, San Vincenzo (Livorno); ☎0565 798032. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliata; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo € 50,00; elegante e accogliente.

Le vivande servite: stuzzichino; tartara di scampi; riso Venere con carpaccio di polpo al peperoncino "aji"; cozze su vellutata di finocchio e sedano; paccheri al germe di grano con frutti di mare, gambero e pangrattato al limone; filetto di pescato del giorno (branzino) su farro brasato alla cipolla di Certaldo e cannolicchi al prezzemolo con spuma d'aglio; assortimento di dessert; caffè e pasticcini.

I vini in tavola: Costa di Giulia (Cantina Michele Satta, Bolgheri); Poggio ai Santi (Cantina "Poggio ai Santi" San Vincenzo); Moscato d'Asti (Cantina Ca' d'Gal, Cuneo).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una visita alla cantina della Tenuta "Argentiera", la più vicina al mare di tutta la Doc Bolgheri, quella che raggiunge la massima altitudine sviluppandosi dalla pianura alle colline, ed è delimitata da viali di pini marittimi secolari e da piante di olivo in un paesaggio veramente suggestivo. Alla fine della visita è seguita la degustazione dei tre vini prodotti nell'azienda: "Villa Donoratico", "Poggio ai Ginepri" e "Argentiera", con lusinghieri commenti da parte di tutti. La cena ha avuto luogo nella bella e accogliente sala del ristorante, dove il creativo chef Denny Bruci ha preparato una cena

IL NUOVO PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



*L'Accademia ha fatto realizzare un nuovo piatto in silver plate, in formato più grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (***segreteria@accademiaitalianacucina.it***).*

TOSCANA segue

a base di pesce, cucinato nel rispetto della tradizione toscana e ricco di sapori. Particolarmente apprezzati la tartara di scampi, le cozze su vellutata di finocchio e sedano, il branzino su farro brasato alla cipolla di Certaldo. Alla fine della serata, il Coordinatore territoriale Franco Cocco ha tenuto una dotta e brillante argomentazione sulla cultura e la civiltà della tavola e sul significato della convivialità. A memoria della bella serata trascorsa con serenità e vero spirito conviviale, il Delegato ha consegnato la vetrofania dell'Accademia alla proprietaria Francesca Vierucci.

FIRENZE
31 marzo 2010

Ristorante "Il Latini" di Torello Latini, fondato nel 1911. ●Via Palchetti 6/R, Firenze; ☎055 210916; coperti 150. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 24 dicembre al 2 gennaio. ●Valutazione 7,53; prezzo € 40,00; trattoria.

Le vivande servite: antipasti toscani; pappa al pomodoro; ribollita; zuppa di farro; ravioli; straccetti al cinghiale; trippa alla fiorentina; arista al forno; bistecca; gelati e cantucci di Prato.

I vini in tavola: Chianti classico Igp (Castellare di Castellina) in fiasco toscano.

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cultura accademica con la partecipazione di Accademici, familiari, ospiti e stampa. Il locale come al solito era strapieno e la famosa coda di avventori alla porta. Paolo Petroni ha iniziato presentando la nuova "Guida " da lui curata, ristretta a soli 370 ristoranti in Italia di cui 5 a Firenze. Come al solito Torello Latini ha voluto fare assaporare "tutto" il suo menu: gli antipasti toscani (7,65), i primi piatti (7,29), gli abbondanti secondi (7,81). Solo la grande euforia della serata e la bontà delle portate hanno convinto i commensali ad arrivare in fondo. Alla fine della cena un grande applauso a Latini. Durante la serata sono stati presentati diversi nuovi Accademici e alcuni più anziani sono stati insigniti del distintivo dei 25 anni di appartenenza. Una serata quindi piena di eventi, che ha avuto notevole riscontro sulla stampa e la televisione locale.

FIRENZE
22 aprile 2010

Ristorante "Oliviero" di Francesco Altomare, fondato nel 1960. ●Via delle Terme 51/R, Firenze; ☎055 287643, fax 055 2392407; coperti 85. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,72; prezzo € 45,00; raffinato.

Le vivande servite: sformatino di pecorino con salsa di baccelli; pappardelle sul coniglio; ossobuco di vitello con piselli alla carne secca; sablé di amaretti con crema di mascarpone e salsa mou; caffè.

I vini in tavola: Ventoso 2008 (Sangiovese, Colorino, Malvasia nera).

Commenti: Le pietanze erano tutte lodevoli, delicato lo sformatino di pecorino con il fresco sapore delle fave (7,96), ricche di sugo le pappardelle al coniglio leggermente sottotono nel sapore (6,92), un ossobuco da record per il sapore e la morbidezza della carne (7,81), e infine un dolce ricco e adeguato alla conclusione del pasto (8,19). Il patron Francesco Altomare non si fa mai sorprendere, confermando la bontà del ristorante. Nella "Piccola storia di Firenze attraverso le trattorie" editata dalla nostra Delegazione nel 1999, Emo Tana citava: "Alle antiche Terme (che qui sorgevano nel Trecento) - dice il Villani - era copia di cibi squisiti ed abbondanti libagioni" e Oliviero, "mutatis mutandis", ha rinnovato i fasti e la buona cucina dopo 1.500 anni.

GARFAGNANA VAL DI SERCHIO
13 aprile 2010

Ristorante "Da Carlino" di Piero Leonardo Andreucci, fondato nel 1939. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583 644270, fax 0583 62616; coperti 200. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini della casa; tortellini in brodo; riso cacio e pepe; pasta rustica; stinco di vitella al forno con patate dorate; cardone e carciofi fritti; croccantino della casa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Morellino di Scansano; Fosso Montefaggi.

Commenti: Riunione conviviale particolarmente piacevole e indovinata per varie ragioni: interdelegazione Lucca e Garfagnana-Val di Serchio, interessante e coinvolgente relazione dell'Accademico Paolo Mencacci su "La cucina lucchese al tempo di Carlo Magno", apparecchiatura ricca e ricercata, di ottimo gusto, che ci riportava ai fasti del passato. Particolare apprezzamento hanno ricevuto i tortellini fatti in casa cotti in un buon brodo, saporito ma non grasso. Il riso cacio e pepe, presentato nella forma svuotata del parmigiano, è risultato un piatto molto scenografico e cotto al punto giusto. Ottimo lo stinco con patate intere e verdure fritte, sempre gradite. Aromi, sapori e cotture sono risultati ben coordinati fra loro. Gustoso e leggero il croccantino della casa. Era presente il Coordinatore territoriale Franco Cocco che ha chiuso la serata, come sempre, in modo molto piacevole. Buono il rapporto qualità/prezzo.

LIVORNO
31 marzo 2010

Ristorante "L'Ascaro" di Giuseppe Teti, fondato nel 1930. ●Via Trieste 16, Livorno; ☎0586 407364, fax 0586 440442; coperti 70. ●Parcheggio scomodo, difficoltoso; prenotazione consigliabile; ferie mese di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,86; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto caldo misto mare (tortino di pesce con salsa di zucca, filetto di ombrina in salsa tartara, capesanta gratinata e cozze ripiene al sugo di pomodoro); risotto agli scampi e Champagne; spiedino major di gamberi, totani ecc; crema chantilly con cantuccini di Prato; caffè e liquori.

I vini in tavola: Durello Montecchio Maggio 2009 Consorzio Tutela Vini Lessini; Albana di Prepotto Vigna Petrussa 2008; Malvasia Giorgi dell'Otrepò Pavese.

Commenti: Con la collaborazione del Segretario e Simposiarca Gianfranco Porrà, il Delegato Sergio Gristina per il mese della cultura accademica ha riunito gli Accademici in una delle tradizionali strutture di ristoro della città, già "scoperta" quasi trenta anni or sono dal compianto Delegato Giovanni Biondi Bartolini e da allora non più collegialmente visitata. Particolarmente apprezzati dai commensali (fra i quali gli ospiti Franco Cocco, Coordinatore territoriale, Roberto Bernabò e Giovanni Dotta, rispettivamente direttore e amministratore del quotidiano "Il Tirreno", Francesca Cagianelli e Dario Matteoni, studiosi di storia dell'arte, che hanno svolto la relazione culturale) gli antipasti e lo spiedino, opera dello chef e titolare Giuseppe Teti. Gradito il puntuale servizio prestato dai sommelier.

LUCCA
14 aprile 2010

Ristorante "Antica Locanda dell'Angelo" di Giuseppe Cipolla, fondato nel 1984. ●Via Pescheria 21, Lucca; ☎0583 467711, fax 0583 495445; coperti 50-60. ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 50,00; elegante.

Le vivande servite: terrina di fegato di pollo al Vin santo con pan brioche; risotto alla pernice; carré di cinta senese al forno con rapini saltati e patate; scarpaccia.

I vini in tavola: Greco delle Gaggie 2005 Fattoria Colle Verde; Colle Sala 2007 Fattoria Colle Sala; Palistorti 2007 Tenuta di Valgiano.

Commenti: L'antipasto, costituito da una terrina di fegato di pollo al Vin santo, ha riscontrato l'approvazione della quasi totalità dei convitati. Lo stesso non si può dire per il risotto alla pernice: come non di rado accade nella Delegazione, il 40% dei presenti ha dato un voto tra 6 e 7 e il 60% ha espresso una votazione che oscilla tra il 7 e l'8, con netta prevalenza dell'8. Discreto il carré di cinta senese; non tutti hanno apprezzato come dessert la scarpaccia. Ottimi i vini fra i quali ha riscosso i maggiori consensi Palistorti. Il rapporto qualità/prezzo è stato ritenuto giusto. Puntuale il servizio, ottima l'accoglienza e l'assistenza assidua dei proprietari del ristorante, fra cui spicca il sig. Vito.

PISA-VALDERA
14 aprile 2010

Ristorante "L'Aeroscalo" di Francesco Marianelli, fondato nel 1900. ●Via Roma 8, Pontedera (Pisa); ☎0587 52024, anche fax; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 45,00; accogliente.

Le vivande servite: calice di benvenuto con stuzzichini; crostino classico, bruschettina di polenta con lardo di Colonnata, nido di spinaci con uovo di quaglia al tartufo marzuolo; pasticcio d'anatra con pioppini (pappardelle all'aretina); tagliata d'anatra con pioppini, agnello ripieno o carré steccato arrosto o tagliata di manzo; "graziolina" (sfogliatella di pasta fillo ripiena di mele, spolverata di zucchero a velo); caffè e liquori.

I vini in tavola: Chianti Docg Tenuta Tresanti; Sangervasio Igt 2006; Sangervasio "A Sirio"; Vin santo.

Commenti: Occasione speciale per una nuova visita al ristorante "L'Aeroscalo", con la regia del Simposiarca Beppe Martinelli: la pubblicazione del volume, curato dall'Accademia, "Le buone tavo-

le della tradizione", che tra i prescelti annovera proprio il locale gestito da Francesco Marianelli. Giusto, dunque, per la Delegazione tributare un riconoscimento al titolare che, con la sua brigata, dei piatti tradizionali del territorio ha fatto una bandiera. La riunione conviviale ha segnato una presenza quasi plebiscitaria degli Accademici, con numerosi ospiti. Il menu è risultato attento alla stagionalità delle materie prime e ha proposto anche un piatto "storico", di cui parla il "Decamerone": le pappardelle all'aretina. Gradevole il nido di spinaci, calibrata la cena, ottimo l'abbinamento dei vini, con una punta di eccellenza alla degustazione del Sangervasio "A Sirio". A fine serata, prima della consegna della vetrofania a Marianelli, il Delegato ha annunciato che per ottobre è in fase avanzata di programmazione un convegno internazionale sul tema "Lifestyle and ageing".

SIENA-VALDELSA
28 aprile 2010

Ristorante "Alcide" della famiglia Ancillotti, fondato nel 1849. ●Viale Marconi 67, Poggibonsi (Siena); ☎0577 937501, fax 0577 981729; coperti 500. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 8-25 luglio e 7-25 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00.

Le vivande servite: buffet con selezione di tonno, sgombro sott'olio e assortimento di verdure sott'olio, salmone affumicato al taglio; varietà di formaggi (parmigiano, pecorino, gorgonzola, ricotta con il miele); polpo al crostone; gran frittura mista, insalata mista, patate fritte; coppa gelato Malaga con amarene; caffè; liquori.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vernaccia Visila della Marronaia.

Commenti Si ritorna da "Alcide" di Poggibonsi al 161° anniversario della fondazione dell'impresa familiare. Durante la riunione conviviale l'ing. Bucci ha tenuto una relazione sul periodo di attività vetraria, che vide il passaggio da bottiglie abbastanza fragili, in quanto i forni, alimentati a legna, non raggiungevano le temperature adeguate per la fusione della silice e della potassa usate, al periodo di alimentazione dei forni con il carbone, che permette più alte temperature con produzione di bottiglie più resistenti e immaginabili benefici riflessi sull'attività enologica. La zona della Valdelsa era appunto nominata nel passato tra i luoghi più importanti di manifattura vetraria in Italia. L'accoglienza e il servizio di "Alcide" sono risultati di alto livello così come la qualità e il gusto dei cibi. Molto bene come sempre, con unanime apprezzamento. Riunione conviviale eccellente.

VALDELSA FIORENTINA
24 marzo 2010

Ristorante "Il Focolare" di Livio Cirri, fondato nel 1936. ●Via Volterrana Nord 145, Montagnana, Montespertoli (Firenze); ☎0571 671132. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40,00; rustico, accogliente.

Le vivande servite: antipasto misto toscano (salame, finocchiona, crostini con fegatini di pollo); pappardelle al sugo di cinta senese; ribollita; bistecca alla fiorentina con verdure fritte (carciofi, fiori e zucchine); cantuccini alle mandorle e al cioccolato.

I vini in tavola: Castiglione di Frescobaldi 2008.

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cultura con la presentazione alla stampa, alla presenza del vice-sindaco di Montespertoli Matteo Fiorentini, della nuova guida "Le buone tavole della tradizione". Per l'occasione era stata invitata anche la signora Giada Guscelli, figlia del noto argentiere Brandimarte, che ha intrattenuto Accademici e ospiti con un interessante intervento dal titolo "L'argento a tavola", durante il quale ha illustrato quali siano le proprietà mediche del prezioso metallo usandolo, appunto, come servizio da tavola. Il dottor Fiorentini nel suo breve interessante intervento ha evidenziato come gastronomia ed enologia debbano essere annoverate tra le eccellenze culturali di cui la Toscana è ricca. Per quanto attiene alla valutazione delle vivande, nessuna sorpresa sulla bistecca che è stata valutata, sia per la qualità della carne, sia per la cottura, l'eccellenza del territorio. Una piccola stonatura per le pappardelle poco condite e leggermente scotte. Ottimi i cantuccini di produzione propria.

VALDELSA FIORENTINA
23 aprile 2010

Ristorante "Osteria del Pesce Rosso" di Massimo Agnorelli, fondato nel 2004. ●Via Francesco Chiarenti 14, Montaione (Firenze); ☎0571 69010; coperti 45. ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; prenotazione consigliata; ferie dal 10 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 38,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: mazzancolle lardellate con fonduta di gorgonzola; ciambella capesante e tartufo marzuolo; coda di rospo lardellata su crema di ceci e tartufo marzuolo; dolce alla cannella, cioccolata e tartufo.

I vini in tavola: Chianti Montorsoli 2009; Soave Brigaldara 2008.

Commenti Lo chef Massimo Agnorelli ha presentato un menu che egli stesso ha definito del territorio, con tre elementi ricorrenti in ogni portata - il pesce, la cinta senese e il tartufo - riuscendo, in modo originale, a dare a un prodotto come il pesce un'impronta legata alle vallate interne, con elementi che di queste terre sono fra i frutti più prelibati, come appunto la cinta senese e il tartufo. Apprezzate le mazzancolle dove forse spiccava un po' troppo il gusto del gorgonzola; di maggiore gradimento la ciambella di capesante che, mescolata al tartufo e a un tuorlo crudo di uovo di quaglia, ha acquistato un piacevole e armonico gusto di mare-terra tanto da meritare una votazione prossima all'otto; piacevole ma con meno carattere la coda di rospo; eccezionale, da otto pieno, il dolce dove l'unione del cioccolato con la cannella e il tartufo ha offerto al palato un piacere persistente. Apprezzato anche l'abbinamento cibo-vino, principalmente con il Soave, più difficoltosa la comprensione con il Chianti 2009. Nella norma il servizio ai tavoli. La serata, già piacevole per il complessivo gradimento della cucina, ha acquistato un clima di eccezionalità per la presenza del Coordinatore territoriale Franco Cocco e di due nuove Accademiche, Roberta Baronti ed Emanuela Tamburini.

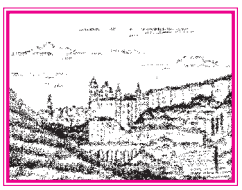
VALDINIEVOLE
16 aprile 2010

Ristorante "Al Capolinea" di Enzo Lenzi, fondato nel 2003. ●Via Ponte alla Guardia 10, Ponte Buggianes (Pistoia); ☎0572 930020; coperti 50. ●Parcheggio riservato, incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; aperto venerdì, sabato e domenica a cena. ●Valutazione 7; prezzo € 25,00; rustico.

Le vivande servite: antipasti e stuzzichini vari; minestra primaverile; risotto con ossobuco; indivia gratinata, carciofi e patate; tortino al cioccolato, sorbetto di pera, doppia crema mantecata.

I vini in tavola: Spumante rosé Berlucchi; Chianti de' Colli Senesi Docg 2006 Casabianca.

Commenti: Per l'interessamento dell'amico Alberto Scalabrino, la riunione conviviale mensile, di sapore sub-natalizio e propiziata da buona affluenza di Accademici e ospiti, si tiene in questo rustico locale, da tempo a noi noto, ai margini del Padule di Fucecchio. Purtroppo la struttura conservata del vecchio casolare "padulino" ci ha costretto a dividerci fra due sale. Buoni quasi tutti gli stuzzichini dell'antipasto; fra i primi avremmo volentieri gustato piuttosto la crema di cipolle, altre volte gradita; buono e giustamente apprezzato il risotto, anche se, a cercare il pelo nell'uovo, ad alcuni è parso poco caratterizzato il gusto d'insieme (gremolata di limone?); sulla verdura è meglio tacere; complessivamente apprezzati i dessert per l'ottimo piazzamento del tortino al cioccolato. Buono il vino fornitoci direttamente dal produttore.



MARCHE

ANCONA
16 aprile 2010

Ristorante dell'hotel "Internazionale" della famiglia Fiorini, fondato nel 2005. ●Via Portonovo, Portonovo di Ancona (Ancona); ☎071 801001; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 60,00; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con frittini; antipasti misti di mare; polentina alla spigola; chitarrine alle alici; pesce al vapore con scampi e verdure al vapore; ananas con gelato al limone; caffè e digestivi.

I vini in tavola: Spumante brut (Azienda agricola Garofoli); Bianchello del Metauro "S. Ilario" (Azienda agricola Fiorini); Verdicchio dei Castelli di Jesi "Coroncino" (Azienda agricola Canestrari).

Commenti Positiva riunione conviviale nella splendida baia di Portonovo per la consegna dei distintivi d'argento e d'oro ai "senatori" della Delegazione. La cerimonia ha visto la presenza della stampa che ha dato ampio risalto nelle cronache locali alla ma-

MARCHE segue

nifestazione. Dal punto di vista gastronomico il ricco menu offerto è stato del tutto valido evidenziando, specie negli antipasti e nel pesce al vapore con scampi, l'assoluta freschezza della materia prima non disgiunta da ottime cotture e preparazioni; infatti sono state molto apprezzate anche le chitarrine fatte in casa con un ottimo sugo a base di fresche alici; molto valido anche il servizio. Alla serata, perfettamente organizzata come Simposiarca dal Consultore Paolo Capogrossi, hanno partecipato anche i giornalisti televisivi Massimo Carboni e Gianni Decleva, che hanno conosciuto per la prima volta l'Accademia. Nei loro interventi hanno evidenziato quindi non solo lo stupore per l'alto livello culturale della nostra associazione ma hanno anche rivolto l'invito di portare più all'esterno questi valori e queste iniziative. È stata quindi una cena dove, oltre ad assaggiare ottimo pesce e a premiare i nostri fedelissimi Accademici, si sono poste le basi per una sempre più incisiva presenza nei mass media della nostra vita accademica e delle nostre iniziative. Un caldo applauso al Simposiarca e a tutto lo staff del locale ha concluso la bella esperienza accademica.

ANCONA
RIVIERA DEL CONERO
18 aprile 2010

Ristorante "Madracchio" di Teresa Antonelli, fondato nel 2004. ●*Largo Fiera della Pesca, Ancona;* ☎*071 202990, anche fax; coperti 45.* ●*Parcheggio incustodito, ampio; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 45,00.*

Le vivande servite: nocchie al vapore; insalatina di seppie nostrane fresche; sardoncini in potacchio; maltagliati seppie e piselli al profumo di agrumi; parmigiana di palamita (tonnetto dell'Adriatico); sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Falerio dei Colli Ascolani "Naumachos" Azienda vinicola Carminucci; Verdicchio dei Colli di Jesi "La Scappia" 2007 Azienda vinicola Benigni.

Commenti: Ristorante con vista sul porto peschereccio e sullo sfondo il duomo di Ancona; gentilissima accoglienza della giovane titolare Teresa Antonelli e del suo staff, sempre presenti ai tavoli, competenti e disponibili. Perfetti ed equilibrati gli antipasti; apprezzati anche i maltagliati con seppie e piselli, anche se qualcuno ha sottolineato come il delicato sapore delle freschissime seppie sia passato in secondo piano per la presenza pur piacevole degli agrumi. Un neo assolutamente perdonabile al valido giovane cuoco Mariano. Unanime consenso per la palamita freschissima e ben fatta, ma la melanzana di base in qualche caso ha assorbito troppo olio appesantendo ingiustamente la portata. Interessante e perfetto il sorbetto agli agrumi. I vini di ottima qualità hanno ben accostato le pietanze. Ospite il dott. prof. Vincenzo Olivieri, veterinario presso la Asl di Pescara e Accademico che ci ha illustrato "Il fresco e il surgelato. Il falso in tavola: la sostituzione di specie".

UMBRIA

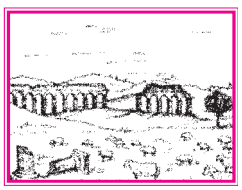
TERNI
14 aprile 2010

Ristorante "La Clessidra" di Emilia Campagnani ed Emiliano Bussoletti, fondato nel 2005. ●*Via Masaccio 24-28, Terni;* ☎*0744 433611, anche fax; coperti 30.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 8; prezzo € 45,00; piccolo, accogliente, atmosfera soft.*

Le vivande servite: soufflé di pane con indivia, cipolla rossa di Tropea e vellutata di zafferano; tagliolini cacio, pepe e tartufo; costina di agnello con panatura di pecorino sardo e semi di sesamo; insalatina di campo; millefoglie di arance caramellate.

I vini in tavola: Trebbiano spoletino Igt Novelli 2009; Petranera rosso superiore Igt Le Crete; Civico 92 Merlot passito Dionigi.

Commenti: I Simposiarchi Borzacchini e Piergentili stavolta hanno cercato la soluzione facile, scegliendo un locale la cui cucina presenta uno standard di buon livello, e così è stato; lo scivolone purtroppo si è verificato a livello ambiente: il locale è piccolo ed era stato promesso di riservarcelo completamente, ci siamo invece ritrovati con un nutrito gruppo di effervescenti fanciulle: risultato la riunione conviviale tecnica, dedicata al colloquio fra gli Accademici, è mancata. In tavola, interessante la proposta iniziale: soufflé di pane con indivia, cipolla rossa e vellutata allo zafferano, buono l'amalgama, relativa la caratterizzazione. Professionale la cottura dei tagliolini, buono il condimento secondo la ricetta classica del cacio e pepe, non apprezzabile la presenza del tartufo. Si sale ad alti livelli e qui Emilia Campagnani, chef del locale, dimostra vera classe: costine di agnello con panatura di pecorino sardo e semi di sesamo, ottimo e sapido l'agnello, frittura al punto giusto, armonico il vestito che lo ricopre. I dolci sono un po' la specialità e il millefoglie di arance caramellate lo conferma nonostante l'errato abbinamento con il Merlot passito tannico e spigoloso. Nulla da eccepire all'abbinamento con il riscoperto Trebbiano spoletino e soprattutto con il rosso superiore "Le Crete". Valutazione finale nettamente positiva alla cucina, all'impegno in sala del maître sommelier Emiliano Bussoletti e al servizio. È mancato il consenso alla collocazione ambientale.



LAZIO

CIOCIARIA
28 febbraio 2010

Ristorante "Bel Sito" di Sergio Pio. ●*Via Bellini, Cassino (Frosinone);* ☎*0776 312080; coperti 60-70.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione gradita; ferie seconda settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,46; prezzo € 40,00.*

Le vivande servite: pizza rustica e frittelle con ricottine e caciotta di Picinisco; polenta verde e al sugo; pasta e fagioli alla cassinese; trippa; baccalà in umido e coratella; broccoletti, patate al forno e insalata mista; torta ai frutti di bosco; dolci tradizionali assortiti.

I vini in tavola: Rosso Sant'Elia e Rosso San Michele delle Cantine Iucci - S. Elia Fiumerapido (Frosinone).

Commenti: Simpatica e affollata riunione conviviale di fine inverno organizzata dalla Simposiarca Caterina Casale Golini Petrarcone che, seguendo i principi dell'Accademia, ha scelto l'unico locale di Cassino dove ancora si possono gustare piatti tipici della tradizione di zona, preparati utilizzando prodotti stagionali provenienti, per quanto è ancora possibile, dai superstiti orti della campagna circostante. Dopo una breve, attenta e brillante relazione sulle tradizioni a tavola e sulla cucina locale, tenuta sempre dalla Simposiarca, si è passati ad assaporare i piatti del menu. Particolarmente graditi, fra gli antipasti, la caciotta di Picinisco e poi la pasta e fagioli alla cassinese, il baccalà in umido e la coratella. Il familiare servizio, sufficientemente rapido ed efficiente, era capeggiato dallo chef Sergio Pio, che ha servito personalmente gli ospiti e ha esibito una piacevole conversazione nel ricordo di noti personaggi avvicendatisi nel suo locale. Alla fine, contenti per la riscoperta di pietanze quasi dimenticate, i presenti sono stati omaggiati dalla Simposiarca di un piccolo libro sulla "Cucina povera nell'antica Ciociaria" a cura di Bruna Lancia e Alba Ricozzi dell'Istituto nazionale della nutrizione di Roma.

LATINA
23 aprile 2010

Ristorante "Il Focarile" di Claudio e Paolo Lunghi, fondato nel 1967. ●*Via Pontina km 46,500, Aprilia (Latina).* ●*Prenotazione consigliabile; ferie 24-25-26 dicembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione non effettuata; prezzo € 40,00; raffinato, elegante, accogliente.*

Le vivande servite: piccole proposte di benvenuto, cannoli di burrata con bottarga salsa di basilico e pomodoro, gamberoni con asparagi e uva passa; risotto con calamaretti, gamberi e fiori zucca; paccheri con scorfano, olive

CURIOSITÀ

Marchio di qualità per la carne ovina

È stato proposto un marchio di qualità per la carne ovina abruzzese, per valorizzare la pastorizia che rimane una delle più significative attività tradizionali del territorio.
Questo marchio, definito "Buon Gusto", garantirà la genuinità e la provenienza della carne ovina abruzzese.

(da "Il Tempo")

e pinoli; filetto di orata con seppie caramellate e asparagi di bosco; sorbetto alla Malvasia con fragoline di bosco; ricottine di capra con bignè ai pistacchi e arancia candita; piccola pasticceria; caffè.

I vini in tavola: Satrico Casale del Giglio; Sauvignon Villa Gianna.

Commenti: Serata affascinante per i 25 anni di vita della Delegazione pontina alla presenza del prefetto dott. Antonio D'Acunto, del presidente del Tribunale dott. Guido Cerasoli e del sindaco di Aprilia dott. Domenico D'Alessio. Nel corso della serata, dopo l'intervento del Delegato imperniato sulla storia della Delegazione di Latina, sono stati premiati i fondatori ed è stato ufficialmente presentato il nuovo Accademico Giuseppe Macale. La cena conviviale, sotto la regia dei fratelli Claudio e Paolo Lunghi, si è svolta in modo impeccabile. Le vivande presentate, il vino, il servizio hanno raggiunto il livello più alto.

LATINA-ROMA APPIA
28 marzo 2010

Ristorante "Macallé" di Angelo Frasca, fondato nel 1976. ●*Via Casale, Priverno (Latina);* ☎*0773 924131, anche fax; coperti 400.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 1-10 settembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 30,00; accogliente.*

Le vivande servite: fettuccine ai funghi porcini; gnocchetti della casa al sugo di cinghiale; capretto pasquale con assaggio di carne bufalina; carciofi alla giudia; carciofi fritti; cicoria e patate al forno; millefoglie e dolcetti della casa.

I vini in tavola: Bianco di Caprolace, Vigne del Borgo Sauvignon, Rudesto, Barriano (tutti di Villa Gianna, Sabaudia).

Commenti: L'agro delle colline di Priverno, ha costituito la sede per la celebrazione degli auguri della Santa Pasqua in cui erano bene rappresentate come numero, le Delegazioni di Latina e di Roma Appia. Il convivio, particolarmente vivo e cordiale, tipico di queste occasioni, ha posto in evidenza una gastronomia rustica di alto livello per cui sia il Delegato di Latina Benedetto Prandi sia quello di Roma Appia Publio Viola, Coordinatore delle Delegazioni del Lazio, si sono espressi con molti elogi al proprietario del ristorante. Tanti gli applausi al termine.

ROMA
13 maggio 2010

Ristorante "Lo Stil Novo" di Giovanni Felici. ●*Via Sicilia 66/B, Roma;* ☎*06 43411810; coperti 35-65.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì, sabato a mezzogiorno.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 62,00; raffinato elegante.*

Le vivande servite: benvenuto dello chef, asparagi selvatici o asparagi bianchi di Treviso con squaglio di scamorza e salsa di acciughe di Cetara; carpaccio di polpo con insalatina di crudité all'olio di liquirizia e olive taggiasche; raviolo di spigola di cattura con salsa di pomodorini di collina all'origano; filetto di scottona con salsa di mostarda d'uva; dolce dello chef; variazione di frutti della passione; caffè e dolcetti dello chef.

I vini in tavola: Uberti Magnificentia Satin Franciacorta, Campanaro Feudi di S. Gregorio 2006-2007; Abtei Muri Gries riserva 2005-2006; Muffato della Sala Antinori 2006.

Commenti: Il ristorante "Stil Novo", aperto da poco più di un anno, è molto conosciuto da un pubblico che apprezza la ricerca e l'innovazione in cucina. Molto ben arredato, situato nei pressi di via Veneto, vuole proporsi con stile e particolare eleganza. Lo chef cura una cucina che, pur rispettando la tradizione, si impegna in una ricerca innovativa. Il locale era già stato visitato dal Gruppo giovani e da questi proposto per una riunione conviviale della Delegazione, per la quale è stato Simposiarca Luca Fortis. Gli ottimi vini sono stati scelti e illustrati dall'Accademico Sandro Tomassi, master sommelier. In apertura il Delegato Gabriele Gasparro ha brevemente ricordato il recentemente scomparso Luigi Papo, Accademico onorario. Con l'applauso dei presenti è stata accolta Silvia De Vincentiis, neo Accademica. Ottima la cena e indovinatissimo l'abbinamento dei vini. In particolare è stato apprezzato il secondo, il filetto di scottona, cottura perfetta, sapore delicatissimo, ottima presentazione. Meno entusiasmo è stato riservato al dessert dello chef, mentre molto apprezzati sono stati i dolcetti. Purtroppo è stata rilevata una scarsa professionalità nel servizio di sala apparso alquanto disordinato e poco organizzato. Circostanza questa che ha fatto abbassare la media della valutazione, che altrimenti, limitata solo al menu, sarebbe stata molto più favorevole. Il successo della serata comunque non è mancato, soprattutto per la numerosa presenza dei giovani che con il loro interesse per l'attività dell'Accademia assicurano una buona prospettiva per il futuro.

ROMA AURELIA
9 aprile 2010

Ristorante "Comparone" di Severino Graziosi, fondato nel 1962. ●*Piazza in Piscinula 45-47, Roma;* ☎*06 5816249; coperti 100+150 all'esterno.* ●*Parcheggio inesistente; ferie agosto; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 45,00.*

Le vivande servite: carciofi alla giudia; frittata di patate alla romana; filetti di baccalà; fiori di zucca; olive ascolane; pasta e ceci; rigatoni alla pastarellaro; misto di lattonzolo e abbacchio laziale al forno; patate e puntarelle con salsa di alici; dessert della casa a scelta; caffè.

I vini in tavola: Prosecco Cincinnato; Rosso 13 di Casal Gentile.

Commenti: La Delegazione ha voluto che la riunione conviviale primaverile si svolgesse in uno dei ristoranti caratteristici di Trastevere, nel cuore di Roma, menzionato anche nella pubblicazione "Le buone tavole della tradizione" distribuita agli Accademici durante la cena. Ovviamente i piatti non potevano essere che tipici della cucina romanesca, come concordato dalla Simposiarca Raffaella della Fortuna Lico con il patron Severino Graziosi, che gestisce il locale da quasi cinquant'anni. Ottimi e apprezzatissimi i carciofi alla giudia accompagnati dai filetti di baccalà e dai fiori di zucca saporiti e croccanti. Molto successo ha ottenuto la frittata di patate, piatto povero, di tradizione casereccia, ma sempre gustoso. I commensali, molto numerosi, hanno particolarmente gradito il menu, servito con accuratezza e sollecitudine. La serata si è aperta con il benvenuto ufficiale del Delegato Giovan Battista Guerra all'Accademico onorario ambasciatore Ludovico Ortona, intervenuto con la gentile consorte Erminia, e si è conclusa con i meritati applausi al cavalier Graziosi, che ha ricevuto in regalo "Le buone tavole della tradizione".

ROMA EUR
4 maggio 2010

Ristorante "Il Fungo, Quattordicesimo Piano" di Riccardo e Raffaele Reggiani, fondato nel 2008. ●*Piazza Pakistan 1/A, Roma;* ☎*06 5921980; coperti 80.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dell'8 al 23 agosto; giorno di chiusura tutta domenica e sabato a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 45,00; elegante.*

Le vivande servite: appetizer; insalatina di polpo verace alla brace con punte d'asparagi e pomodori verdi cotti alla cenere, gnocco fritto farcito di taleggio su crema di zucchine in fiore e culatello di Zibello; spaghetti di grano duro con ricci di mare e provola affumicata; saltimbocca di triglia con salsa mousseline, cuore di carciofi teneri e purea di finocchi; pasticcio di mele caldo con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Orchidea, Malvasia bianca puntinata Grechetto (Azienda agricola Tenuta le Quinte, Montecompatri, Roma).

Commenti: Prima riunione dell'anno della Consulta. Ottima la selezione dei vini curata dal sommelier Massimo Dall'Armi, premuroso e gioviale responsabile della sala. I Consultori, conclusi i lavori che, oltre all'approvazione del bilancio consuntivo 2009, hanno riguardato il programma delle prossime attività della Delegazione e in particolare le manifestazioni celebrative del 150° anniversario dell'unità d'Italia, hanno potuto degustare un menu alla carta all'interno del quale hanno avuto risalto, per l'originale ed equilibrato abbinamento di gusti contrastanti (dolce/salato), gli spaghetti con ricci di mare e provola affumicata e i saltimbocca di triglia. Inappuntabile e raffinato il servizio e incomparabile la veduta notturna del quartiere Eur dal cielo, esperienza da rivivere prossimamente in una riunione conviviale accademica.

ROMA NOMENTANA
11 marzo 2010

Ristorante "31 al Vicario" di Mencarelli Group, fondato nel 1960. ●*Via degli Uffici del Vicario 31, Roma;* ☎*06 69925530; coperti 80.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno.* ●*Valutazione 7; prezzo € 55,00; elegante, tradizionale.*

Le vivande servite: stuzzichini; spiedino di polpo marinato rosmarino e peperoncino dolce, pannelle e arance condite; strascinati lucani con gamberi rossi del mar di Sardegna, pomodorini infornati al timo e mollica di pane croccante; filetti di triglia abbrustoliti in padella, crema di fagioli cannellini e cicoria ripassata; millefoglie con crema alla vaniglia e fragole marinate al maraschino.

I vini in tavola: Roero Arneis 2008 (Azienda agricola Negro Angelo e figli).

Commenti: In due sale riservate con mobili classici e colori tenui dall'oro al beige crema si è svolta la riunione conviviale della Delegazione di Roma Nomentana, organizzata in collaborazione con la Delegazione di Roma, Simposiarca Alessandro Di Giovanni. La serata ha avuto co-

LAZIO segue

me tema centrale il passaggio della campana dall'attuale Delegato Maurizio Moreno ad Alessandro Di Giovanni. Ha presenziato all'evento il Presidente Giovanni Ballarini, che ha introdotto la riunione conviviale con un sentito benvenuto ai circa 80 partecipanti tra Accademici e ospiti, tra cui Gabriele Gasparro Delegato di Roma e Coordinatore territoriale. Lo storico ristorante ha proposto un menu a base di pesce preparato dallo chef Tommaso Pennestri che ha coniugato piacevolmente i sapori di mare e di terra. Raffinato l'abbinamento dello spiedino di polpo con le pannelle e le arance condite. Buone le strascinate lucane che avrebbero potuto assorbire un sugo più corposo. Le triglie in una purea di cannellini ben si legavano con la cicoria ripassata. I commenti degli Accademici abbastanza positivi, anche se gli abbinamenti mare-terra possono presentare insidie anche per i cuochi più collaudati. Ottimo il millefoglie con crema alla vaniglia e fragole marinate al maraschino.

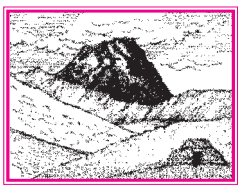
VITERBO
24 marzo 2010

Ristorante "Angoletto della Luce" di Pierluigi Roig, fondato nel 2009. ●Via Valle Piatta 2-4, Viterbo; ☎0761 346804; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 50,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: tuorlo fritto; sushi toscano; risotto con provola e pistacchi; ravioli di lepre con carciofi al timo; baccalà con purea di ceci o, in alternativa, tagliata con tartufo e lardo; fondente con crema calda.

I vini in tavola: Chardonnay "Divo" Igt Azienda Lotti Cellere; Merlot-Cabernet "Murcia" Igt Azienda Lotti Cellere; Passito di Pantelleria Doc.

Commenti Da una vecchia trattoria-osteria, con una sapiente ristrutturazione, è stato ricavato un bel ristorante ben arredato e corredato. La riunione conviviale, curata dall'Accademico Giorgio Foschi, è stata molto apprezzata. La chef Stefania Mancini, di provata esperienza, ha preparato una sorta di rivisitazione di piatti tipici non tutti lodati, con particolare riguardo al dessert. Ospite della serata l'esperto presidente della Cantina sociale di Montefiascone, dott. Fabio Brugnoli, con la consorte, che ha illustrato i vini del Viterbese, con particolare riferimento all'Est! Est!! Est!!!. Gli Accademici hanno espresso al gestore l'augurio di un crescente successo.



ABRUZZO

L'AQUILA
27 aprile 2010

Ristorante "La Matriciana" di Dino Di Pompeo, fondato nel 1940. ●Via Francesco Paolo Tosti 2, L'Aquila; ☎0862 26065; coperti 40. ●Parcheggio vicino; prenotazione opportuna; ferie fine giugno-inizi luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: minestra primavera con le fave; mezzemaniche all'amatriciana; bocconcini di vitello "scioglinbocca"; cicorietta saltata; purea di patate; dolce alla crema della "Matriciana".

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo "Colle Secco" della Vinicola di Tollo; Prosecco Carpenè Malvolti.

Commenti: Un piccolo segno di ripresa per la martoriata città dell'Aquila: uno dei suoi "storici" ristoranti, "La Matriciana", ha ripreso la sua attività di ristorazione, sia pure in un quartiere della periferia e non più nel cuore del centro, ma ha ricominciato. La Delegazione aquilana dell'Accademia ha voluto festeggiare l'avvenimento, che è certamente solo il primo, dato che altri ristoratori stanno alacremente lavorando per riaprire i loro esercizi. "La Matriciana" ha dimostrato di aver conservato integre le sue qualità cucinarie, e così tutta la serata è stata una esaltazione delle migliori tradizioni della cucina aquilana, a partire da una fantastica minestra con le fave per concludersi con un ottimo dolce alla crema fatta in casa. Il brindisi di auguri ad Annamaria e Dino Di Pompeo, nonché allo staff di cucina e di sala, ha preceduto la serata, conclusasi tra gli applausi per la ritrovata "Matriciana".

TERAMO
16 aprile 2010

Ristorante "Parco dei Piceni" di Ristor Service srl, fondato nel 2005. ●Via Mazzini, Campovalano, Campli (Teramo); ☎0861 569296, fax 0861 560699; coperti 700. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 30,00; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo; zuppa di ceci, farro alle verdure, mazzarelle al forno, polentina al cinghiale; gnocchi di patate con rucola pachino e grana; frustine di Solina in salsa di capriolo; spalla di vitello in crosta con perle di patate, buffet di verdurine, insalata mista; "pizza dogge", mosaico di frutta.

I vini in tavola: Prosecco Mionetto vivo di Valdobbiadene; Indigena bianco Igt 2008; Passerina Igt 2008; Montepulciano d'Abruzzo Alarius Doc 2008; Montepulciano Colline Teramane Pathernus Docg 2006; vino cotto "lu bambinell", botte base 1990 (Azienda Agricola Bertino Cioti.

Commenti: Riunione conviviale improntata alla cucina della tradizione. Il buffet degli aperitivi era ricco di tutto quanto fa parte della più antica tradizione teramana, dalle frittelline agli affettati e formaggi, rigorosamente locali, alle verdurine fritte, servite ancora fumanti, fino alle semplici fette di pane con un velo di olio di oliva (appena premiato al Vinitaly). A tavola gli antipasti caldi: il farro alle verdure, e le mazzarelle che parevano uscite dalle mani delle nostre nonne. La semplicità degli gnocchi serviti con pomodorini rucola e grana ha ceduto il passo alle frustine di Solina (una rivisitazione delle famose ceppe della zona), condite con salsa di capriolo. Ottima la carne di vitello avvolta in crosta di pane, innaffiata da un profumato Montepulciano, e la tradizionale pizza dolce locale vistosamente preparata con i colori dell'Accademia.

MOLISE

ISERNIA
21 marzo 2010

Ristorante "Spring time Elide" di Francesca Gentile, fondato nel 1998. ●Via Morelle 59 (S.S. 17), Pesche (Isernia); ☎0865 410140; coperti 160. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,80; prezzo € 23,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: impaniccia; polpette alla cicoria; frittata di asparagi; trippa al sugo; fagioli e cicoria; polenta bianca e pancetta; scarola ripassata; panna cotta con fragole.

I vini in tavola: Molì rosso - Cantine Di Majo Norante - Campomarino (Campobasso).

Commenti: Una elegante tavola imperiale con spettacolari centrotavola in un trionfo di fiori di pesco ci vede alla riunione conviviale di primavera dal tema "Le erbe di campo". Ci coinvolge, con curioso vivace interesse, la brillante relazione dell'Accademico Gaetano Sangiuliano, appassionato esperto, che rivela il mondo degli asparagi e arricchisce così la serata a cui poi il particolare menu dà un tocco originale e gradevole. Sono molto apprezzati tutti i piatti proposti, inconsuete ricette tratte da una tradizione antica dove le erbe spontanee erano una grande risorsa della cucina familiare e che riportano alla mente sapori, profumi, colori quasi assopiti. La loro varietà e il loro gusto intriganti hanno reso davvero piacevole questo incontro, ben curato dalla Simposiarca Pia Rita D'Ippolito.

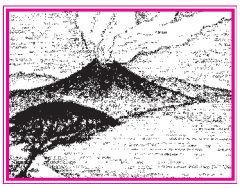
ISERNIA
18 aprile 2010

Ristorante "L'Elfo" di Michele e Franca Sozio, fondato nel 1997. ●Salita Luigi Campanella, Capracotta (Isernia); ☎0865 949131; coperti 60 interni+20 esterni (solo in estate). ●Parcheggio pubblico, disponibile; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a novembre e 2 a maggio; giorno di chiusura lunedì, aperto nei periodi festivi. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; caratteristico, accogliente.

Le vivande servite: perla di "pizza patane" su lenticchie di Capracotta; crostino con spuma di ricotta, granella di mandorle e fave frasche; mattonella di polenta al lardo e scaglie di tartufo; cestino di pasta frolla con cicoria uova di quaglia e tartufo; tagliatelle con funghi "dormienti" e asparagi selvatici; cosciotto di castrato brasato all'arancia; semifreddo di ricotta alle fragole e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Villa Gemma Cerasuolo - Cantina Masciarelli Chieti; Ramitello Cantine Di Majo Norante - Campomarino; Madrigale Primitivo di Manduria - Consorzio produttori vini.

Commenti I proprietari Michele e Franca hanno proposto ottimi assaggi di prodotti locali in un ricercato assortimento di antipasti, nel primo piatto che ha fatto scoprire agli Accademici i funghi dormienti: sono i primi a nascere dopo la neve, si trovano per un brevissimo periodo, difficili da scovare ma delicati e profumatissimi. Grande successo per il coscio d'agnello cui l'arancia ha dato un eccezionale profumo. Innovazione capace di valorizzare le preparazioni con squisito equilibrio che viene riconosciuto da tutti gli Accademici e dai numerosi ospiti.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
23 aprile 2010

Ristorante "Antica Osteria Nonna Rosa" di Giuseppe Guida, fondato nel 1994. ●Via Privata Bonea 4, Pietrapianto di Vico Equense (Napoli); ☎081 8799055, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì, domenica aperto solo a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 50,00; tradizionale, familiare, accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: hamburger di seppie su passata di piselli; torrone salato; spaghetti alle acciughe, peperone dolce e pecorino; ravioli ai formaggi di collina, salsa all'olio e insalatina di fave; ricciola al forno con ricotta affumicata e salsa mediterranea; gelato mantecato di mele annurche; pasticcio di nonna Rosa.

I vini in tavola: Greco brut Cantina Montesole; Fiano di Avellino Cantina Ciro Picariello; Amarasca di Nonna Rosa.

Commenti: Il fabbricato che ospita il locale, la cui struttura risale al Settecento, fu acquistato nel 1994 dal patron Peppe Guida, chef originario della zona, il quale per oltre trent'anni ha prestato la sua opera nei più importanti ristoranti d'Europa. Rispettando in pieno l'ambiente rustico che lo circonda, il piccolo fabbricato è stato interamente ristrutturato conservando intatte le caratteristiche di un tempo. Oltre a una cucina marinara di pesce e a una serie di pietanze tradizionali realizzate con materie prime coltivate nei terreni circostanti, è possibile gustare anche una cucina gradevolmente innovativa e creativa. La cantina, cui sovraintende il sommelier Luigi Casciello, enumera oltre 800 etichette. Il servizio in sala è egregiamente diretto dal maître Eduardo Buonocore.

PUGLIA

ALTAMURA
20 aprile 2010

Ristorante "Osteria Grano e Vino" di Vito e Giuseppe Tafuni srl, fondato nel 2007. ●Corso Federico II di Svevia, Altamura (Bari); ☎080 3142965; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,87; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: carpaccio di spigola in salsa di agrumi; ricci di mare; frittura di totani; flan di patate con stracciatella; flan di funghi porcini, pistacchi, sugo di arrosto aromatizzato al tartufo; frittelle di cardi; tagliolini con polpa di riccio di mare; calamarata con spigola e punta di asparagi; frutta fresca (ananas, melone giallo e fragole); affogato (gelato a base di crema e corretto con liquore e caffè).

I vini in tavola: Salice Salentino riserva Doc 2006 (Cantine Leone de Castris - Salice Salentino - Lecce).

Commenti I fratelli Tafuni hanno rilevato circa tre anni fa un locale storico della ristorazione altamurana, che con maestria hanno riportato ai vecchi splendori con una cucina varia e particolarmente gustosa. Atmosfera gradevole ovattata, arredamento molto curato, servizio impeccabile. L'Accademico Domenico Crivelli ha scelto il menu che ha consentito a tutti di gustare una carrellata di antipasti di mare e orto e due primi piatti di mare. Il classico gelato affogato a base di crema e corretto con liquore e caffè ha concluso degnamente la degustazione. Gli Accademici si sono impegnati a rivisitare il ristorante per assaggiare i piatti a base di carne. Sicuramente i giovani e volenterosi fratelli Tafuni riusciranno a ridare al locale la medesima fama che aveva raggiunto con la gestione precedente.

FOGGIA
27 aprile 2010

Ristorante "Barbecue" di Francesco Disidoro, fondato nel 2007. ●Via Tugini 19-21, Foggia; ☎0881 587841, anche fax; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,20; prezzo € 40,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo della casa con caciocavallo podolico; antipasti di terra (frittatine, prodotti dell'orto, insaccati, formaggi, torcinelli al forno); zuppa di fagiolini e verza; paccheri, guanciale e verza; cosciotto di agnello al forno; patate e insalata verde; dolci della casa, frutta e liquori.

I vini in tavola: Nero di Troia della casa.

Commenti: All'insegna della cucina foggiana si è svolta la serata organizzata dal Simposiarca Lino Campagna, con una numerosa presenza di Accademici intrattenuti, prima della cena, dallo chef orsarese Peppe Zullo, ospite della Delegazione, che ha brillantemente relazionato, appunto, sul tema "La cucina dauna". I piatti proposti dallo chef Francesco, nel rispetto delle tradizioni locali, magari coniugate con qualche tocco personale, sono stati apprezzati dalla quasi totalità degli Accademici, che hanno condiviso l'indubbia qualità delle materie prime e la cura della preparazione; qualche perplessità hanno suscitato certi accostamenti (come i paccheri con la verza) e la carne di agnello, giunta ai tavoli piuttosto fredda. Non all'altezza delle vivande il vino.

FOGGIA-LUCERA
18 aprile 2010

Ristorante "Il Cenacolo" di Felice Cutturelli, fondato nel 1990. ●Piazza Guglielmi 3, Castelnuovo della Daunia (Foggia); ☎0881 559587; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45,00; accogliente.

Le vivande servite: antipasto dauno (ricottine con miele, carciofo al vapore, soppressata e nodino); sformatino di patate con formaggio e tartufo; cipolle in crema di

NOZZE D'ARGENTO A LATINA

La Delegazione di Latina ha voluto festeggiare i suoi venticinque anni di vita nel migliore dei modi e ha scelto "Il Focarile" di Aprilia, ristorante di grandissimo prestigio. Hanno partecipato alla manifestazione numerosi ospiti e amici; per celebrare l'evento è stata presente anche la stampa provinciale e regionale. In un salone bellissimo e di rara eleganza, alla presenza del prefetto di Latina Antonio D'Acunto accompagnato dalla signora Patrizia, del presidente del Tribunale Guido Cerasoli accompagnato dalla moglie Anna e dal sindaco di Aprilia Domenico D'Alessio si è svolto il convivio di premiazione degli Accademici che hanno raggiunto l'ambito traguardo dei 25 anni di appartenenza al sodalizio. Il Delegato Benedetto Prandi ha tenuto una interessante relazione sulla Delegazione pontina, partendo dalla cerimonia di fondazione avvenuta 25 anni fa presso il ristorante "Maga Circe" di San Felice Circeo alla presenza del conte Giovanni Nuvoletti e della moglie Clara Agnelli. Il Delegato nel suo intervento ha affermato che da allora la vita del sodalizio pontino è trascorsa rapidamente grazie all'amicizia fra i soci che con entusiasmo hanno portato a termine oltre 200 manifestazioni, convegni, congressi. Hanno raggiunto il traguardo delle nozze d'argento con l'Accademia: Benedetto Prandi, Gianluigi Chizzoni, Pietro Bianchi, Vincenzo Maio, Carlo Alberto Melegari, Carlo Alberto Pitton, Giuseppe Superti, Adriano Zoina, che hanno ricevuto i distintivi dal prefetto e dal presidente del Tribunale su una pergamena personalizzata e un piatto d'argento con il logo dell'Accademia. Particolarmente commovente è stata la consegna alla signora Tina Raponi del premio destinato a Bruno, suo indimenticabile compagno di vita e prestigioso Accademico recentemente scomparso. (Agostino D'Onofrio)

PUGLIA segue

latte; fagotti ripieni ai carciofi; tagliata di manzo podolico con rucola e parmigiano; scrigno di mandorle e miele; caffè.

I vini in tavola: Rosso del Cenacolo (Aglianico 2007 prodotto dalla casa); vino passito dalla casa.

Commenti Seconda tappa del "Cibovagare per i monti dauni". Questa volta è stato scelto un ristorante gestito con molto impegno e successo dai coniugi titolari (lo chef Felice Cutturelli e la moglie Anna Porzio che dirige il servizio in sala), ubicato in un'antica costruzione medievale; da segnalare che la sala in cui si è svolta la nostra riunione conviviale era il refettorio (da qui il nome "Cenacolo") dell'ex convento dei frati Alcantarini attivi in questa zona nel Medioevo. Prima del convivio, il Vice-Delegato Giuseppe Agnusdei, Simposiarca per l'occasione, ha illustrato il menu con dovizia di particolari, soffermandosi poi anche sulla storia dell'antico borgo fondato nel IX secolo. Il menu, perfettamente curato dallo chef, ha soddisfatto tutti ottenendo un'ottima valutazione.

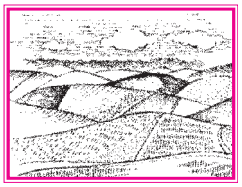
TARANTO
22 aprile 2010

Ristorante "Borgo Antico" di Antonella Fanelli, fondato nel 2004. ●*Via Paisiello 89, Crispiano (Taranto);* ☎*099 611460;* ●*Parcheggio sulla strada; prenotazione necessaria; ferie 2ª decade di agosto; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 35,00; cucina innovativa.*

Le vivande servite: cestini brisé con carciofi e carboncelli profumati alle erbe; riso al Primitivo su letto di purè di patate; "frisciddi" ai funghi carboncelli e basilico; filetto ai ferri con salsa al Primitivo su fondo di insalata al forno; verdure grigliate; cestelli con crema e torroncino.

I vini in tavola: Schiacciannoci, Azienda agricola Vigna & Vini, Leporano, Taranto.

Commenti Il Simposiarca Salvatore Perrucci ha selezionato e propostoun ristorante in un borgo con architettura accattivante e datata: locali a volta, accoglienti e molto confortevoli, con una cucina particolare. Lo chef Simone Rodio, docente presso il locale istituto alberghiero, ha proposto una cucina innovativa che si realizza con una ottima presentazione dei piatti, freschezza dei prodotti, perfetta preparazione. I cestini di pasta brisé come offerta iniziale e di attesa, sono stati particolarmente apprezzati quale novità nella qualità e presentazione, essendo stati utilizzati i funghi e i carciofi, con una lieve sfumatura di sapore con acciughe; il primo piatto, risotto croccante al vino Primitivo, ha conservato il profumo di frutti rossi e note speziate di un vino vanto del territorio, e l'intensità della terra del Tarantino, che lo propone, anche nella sua vocazione al turismo gastronomico, in unione con la potenzialità dei prodotti locali di eccellenza. Nuova anche la presentazione del piatto con un fondo di purè aromatizzato. L'ulteriore primo piatto trova la sua realizzazione in un connubio fra funghi carboncelli e un particolare basilico di diretta coltivazione dello chef, anche questo piatto perfettamente riuscito. La carne, un ottimo filetto podolico, è stata proposta come arrosto a spiedini aromatizzati con Primitivo d'annata ridotto a salsa e in perfetta armonia e piacevolezza. Buono il dolce croccantino con crema realizzata dallo stesso chef, dimostratosi così completo nella preparazione dell'intero pasto. Il vino, di buona qualità, è stato apprezzato per il giusto equilibrio tra qualità e prezzo, caratteristica di tutta l'offerta del ristorante. Il Delegato ha inteso ringraziare il Simposiarca e il ristoratore offrendo loro il tradizionale piatto d'argento dell'Accademia.



BASILICATA

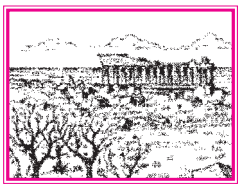
VULTURE
11 aprile 2010

Ristorante "Borgo Antico" di Anna Maria Donatiello, fondato nel 2008. ●*Piazzetta dei Caduti 13, Lavello (Potenza);* ☎*0972 83241; coperti 70.* ●*Parcheggio scomodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 39,00; tradizionale, accogliente.*

Le vivande servite: cardoncelli con uova; crema di ceci con verza; patate lesse con peperoni cruschi; crêpe con asparagi provolone affumicato e speck; orecchiette con sugo di carne pomidoro e funghi porcini; ravioli di ricotta dolci con cannella al sugo di pomidoro; stracotto di agnellone ("cuttureddu") alle erbe aromatiche; involtini di manzo al sugo di carne; con prenotazione si può avere: spezzatino di cinghiale in umido; lepre alla cacciatora; lepre in salmì; il menu offre anche portate di pesce.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc "Masculetum" 2005 Cantina Leonardis Carmine di Maschito (Potenza).

Commenti: Questo ristorante offre una cucina semplice, legata come è alla tradizione lucana, ma di ottima qualità. Cucina che usa i prodotti di stagione e il cui attaccamento alla tradizione è dimostrato, fra l'altro, dall'uso dei peperoni cruschi e dalla preparazione dello stracotto di agnellone, piatto caratteristico della pastorizia che fin dal passato ha costituito una importante voce nell'attività zootecnica della regione. Il ristorante è situato nel centro storico di Lavello, cosa che rende un po' problematico parcheggiare l'auto, disagio che è ampiamente compensato dal piacere di gustare ciò che il locale offre.



SICILIA

CALTAGIRONE
30 aprile 2010

Ristorante "Coira" di Domenica Colonetta e Francesco Patti, fondato nel 2008. ●*Via Infermeria 24, Caltagirone (Catania);* ☎*0933 334615, fax 0933 26596; coperti 40.* ●*Parcheggio assente perché in centro storico; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 45,00; familiare.*

Le vivande servite: delizie del pescato (ricci, ostriche, tonno, insalatina di cappuccetti, alici e mauro, pesce affumicato, lavagnette di pesce spatola con verdure primaverili su crema di piselli freschi); spaghetto nero con salsa di molluschi su crema di zucchine e pistacchio di Bronte; raviolo con broccoli e gamberi su crema di porro e zafferano; tagliata di tonno con patata e cipolletta stufata su crema di peperone arrosto; crostatina di fragole con gelato alla vaniglia e salsa di cioccolato e cardamomo.

I vini in tavola: Castelluccimiano brut Miano 2009; Shiarà 2007; Shiarà 2008.

Commenti: Ritornando per la seconda volta al ristorante "Coria", dopo più di un anno, la Delegazione ne ha piacevolmente notato l'evoluzione positiva. Buone le materie prime, la cucina, la presentazione dei piatti, la tavola imbandita. A fine cena l'Accademico Domenico Amoroso si è congratulato col cuoco, con i titolari Domenico Colonnetta e Francesco Patti e con chi ha espletato il servizio. Gli antipasti a base di pesce sono stati molto graditi, altrettanto i primi e i secondi piatti, delizioso il raviolo e ben appropriati i contorni. In tutto è stata apprezzata la originalità del cuoco. Dulcis in fundo il dessert a coronamento della buona cena. Il menu è stato intitolato alla "Serata Castel-

IL PRESIDENTE BALLARINI A BASILEA

Presso l'Università di Basilea (Svizzera) fondata dal papa e umanista Pio II (Enea Silvio Piccolomini) nel 1460, appena eletto al soglio pontificio, si è svolta una interessante manifestazione su iniziativa della Associazione Svizzera per i rapporti culturali ed economici con l'Italia e nel quadro delle celebrazioni per i suoi settant'anni dalla fondazione.
Il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini ha tenuto una interessante conferenza sul tema "Agropirateria: falsi prodotti alimentari italiani", presentando il volume di cultura gastronomica dell'Accademia "Il falso in tavola". Alla sua esposizione e di fronte a un folto pubblico in prevalenza di italiani è seguita un'interessante discussione guidata dal dott. cav. Carlo Alberto Di Bisceglia, presidente dell'Associazione, nel corso della quale il Presidente Ballarini ha avuto modo di illustrare l'attività e i valori culturali dell'Accademia Italiana della Cucina.

luccimiano" in quanto ai piatti sono stati abbinati vini Castelluccimiano che ne hanno esaltato il gusto.

CALTANISSETTA
19 marzo 2010

Ristorante "Le Delizie" di Angelo Amico, fondato nel 2006. ●Via Risorgimento 32, Santa Caterina Villarmosa (Caltanissetta); ☎339 4072111; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 25,00; tradizionale, familiare, accogliente, rustico.

Le vivande servite: insalata di lattuga; taglierine di casa con lenticchie e finocchietto; baccalà fritto a tocchetti; frittata alle erbe di campagna; "cavuliceddi" di vigna e "mazzareddi"; polpettine di pane; cardi in pastella, finocchietti fritti, carciofi ripieni; pignolata e sfingi con il miele; raviole con la crema; cannoli al forno con crema; torta di S. Giuseppe.

I vini in tavola: vino locale di uve di Nero d'Avola.

Commenti: La Delegazione si è recata presso questa trattoria in occasione della festa di San Giuseppe. A Santa Caterina così come in numerose cittadine siciliane, è tradizione in occasione della festa del santo allestire per devozione la tradizionale "tavolata di S. Giuseppe". Anche presso la trattoria "Le Delizie", il titolare Angelo Amico ha allestito la tavolata, particolarmente ricca e variegata, che è stata ammirata, sia da tutti gli Accademici che dagli abitanti di S. Caterina che seguivano la processione della statua del santo. Le pietanze servite ai tavoli sono state quelle che per devozione si ammanniscono per la tradizionale festa di S. Giuseppe nei paesi dell'entroterra siciliano. Relatrice della serata, la prof.ssa Rosanna Zaffuto Rovello, accompagnata dal consorte dott. Rovello, presidente della Pro loco di Caltanissetta, studiosa di tradizioni locali, autrice di numerosi testi di gran pregio, che ha intrattenuto i presenti su: "La tavolata di S. Giuseppe: il trionfo del cibo povero".

MARSALA
7 maggio 2010

Ristorante "Le Lumie" di Emanuele Russo, fondato nel 2009. ●Contrada Fontanella 168/B, Trapani; coperti 40+60 all'aperto. ●Parcheggio incustodito; prenotazione gradita; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25,00; tradizionale.

Le vivande servite: bruschette varie; caserecce con fave verdi, pomodorino e ricotta fresca; gnoccoli con ragù di tonno fresco; sarde a linguata e a beccafico; insalata mista ("vastasa") e caponata di melanzane; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Leone Cantine Tasca d'Almerita.

Commenti: Simposiarca l'amico Accademico Roberto Cosentino che ha illustrato le vivande. Si è poi ottenuta all'unanimità l'approvazione della proposta formulata da Mimmo Lipari di chiamare "caserecce alla garibaldina" il piatto, in onore dell'Eroe dei due mondi, considerati gli ingredienti che hanno i colori della bandiera nazionale e visto che sono in corso nella città le commemorazioni per il 150° anniversario dello sbarco dei Mille a Marsala. Ospiti il Delegato di Catania Mario Ursino con signora, accompagnato da due amici catanesi e un aspirante Accademico. La serata, svoltasi in un clima amichevole, si è conclusa col saluto della Delegata Antonella Bonventre Cassata.

MESSINA
26 e 29 aprile 2010

Ristorante "I Ruggeri Boutique Restaurant" di Alvise Ruggeri, fondato nel 2009. ●Via Pozzoleone 21-23-25, Messina; ☎090 343938, anche fax; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ottobre; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno, domenica sera. ●Valutazione 8,20; prezzo € 40,00; elegante, innovativo.

Le vivande servite: budino di parmigiano in salsa di sedano; risottino thai con speck, zucca e mazzancolle; spaccatelle totani, malvasia e mentuccia; filetto di orata con mele e gorgonzola; brasato al Nero d'Avola; carré d'agnello in panatura di sesamo; torta fondente al cacao.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria 2007 (Azienda agricola Cal'); Grecanico 2009 (Enologia Cassarà).

Commenti: Piacevole riunione conviviale di primavera, svoltasi in due serate, ma con lo stesso menu, a causa della piccola ricettività dell'elegante locale arredato con buon gusto e particolarmente accogliente. Il menu che contamina in modo innovativo e originale prodotti del territorio e idee di importazione, ha ottenuto un'ottima valutazione da parte degli Accademici con una significativa concordanza dei giudizi espressi nelle due serate su tutte le vivande servite e ponderatamente valutate. I secondi sono stati serviti in alternativa e a "comanda" ma, di fatto, ciascun Accademico ha finito con l'apprezzare e valutare anche il piatto che non aveva comandato. Il Delegato ha ricordato due Accademici di recente mancati, Giovanni Paderni e Nicola Ancione. La consegna del gagliardetto e l'applauso convinto degli Accademici rappresentano un autentico riconoscimento, piuttosto che un augurio, per questo giovanissimo locale.

MODICA
28 marzo 2010

Ristorante "Le Magnolie" di Emanuela Macauda, fondato nel 1998. ●Via Gianforma 179, contrada Frigintini, Modica (Ragusa); ☎0932 908136, anche fax; coperti 200+150 esterni. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25,00; accogliente.

Le vivande servite: arancino al sugo, frittatina di "lassini" e ricotta, focaccina modicana con patate e acciughe, formaggio primosale con confettura, prosciutto di maialino nero, fave a "sali minutu"; ravioli di ricotta con zucca gialla e asparagi selvatici; cavatelli con sugo di salsiccia; filetto di maiale al finocchietto selvatico con favette verdi e cicoria; cannolo di ricotta con salsa di cioccolato modicano.

I vini in tavola: Nero d'Avola e Syrah Igt (Azienda agricola Terrasol, Frigintini).

Commenti Nei locali, magistralmente ristrutturati, che ospitavano un antico oleificio, siti nella ridente frazione agricola di Frigintini, famosa per la bontà del suo olio, si è svolta la conviviale pasquale, presenti, oltre a quasi tutti gli Accademici, numerosi ospiti. Sono state servite delle pietanze tradizionali del territorio ibleo, alcune rivisitate con creatività, preparate accuratamente solo con prodotti di stagione. Molto apprezzati i vini. Buono il servizio.

PALERMO MONDELLO
27 aprile 2010

Ristorante "Bricco e Bacco" di Giovanni Sorrentino, fondato nel 2003. ●Via Benedetto D'Acquisto 13, Monreale (Palermo); ☎091 647773; coperti 60 in inverno, 80 in estate. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì, dall'1 giugno al 30 agosto domenica. ●Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 37,00; elegante.

Le vivande servite: stigghiole; salsiccia panata; tuma alla piastra; trippa con pomodori e zucchinette genovesi; fegato alla griglia con alloro e cipolla scalogna; rognone stufato all'aceto balsamico con funghi e miele; cervello di maialino fritto, grigliata di involtini di pollo e di vitella con melanzane; filetto di maiale; salsiccia bianca e alla pizzaiola; patate e verdure arrosto; ananas e fragole.

I vini in tavola: Brut Berlucchi (Borgonato-Brescia); Nero d'Avola "Nero Lupo" (Cantine Cos di Vittoria); Bacca Bianca (Cantine Conte Maurigi-Piazza Armerina).

Commenti: Raffinato ristorante a due passi dal celebre duomo normanno di Monreale per una serata interamente votata alla carne senza primi piatti, secondo un più che collaudato menu arricchito da prodotti quasi esclusivamente siciliani. Un'équipe giovane che si fa apprezzare in cucina come in sala ha dato il meglio di sé e ha confermato che l'ottima nomea del locale è realmente meritata. Un plauso particolare ai cuochi che hanno saputo far portare in tavola pietanze fumanti e sapientemente condite. Apprezzamenti al Simposiarca Marcello Orlando. Seguita con attenzione la conversazione del drammaturgo e critico Aurelio Pes sull'importanza dei colori anche nei cibi e delle tavole imbandite, che ha preceduto il pranzo.

RAGUSA
21 marzo 2010

Ristorante "La Fenice" dell'hotel "Villa Carlotta" di Mauro Malandrino, fondato nel 2003. ●Via Gandhi 3, Ragusa; ☎0932 252070, fax 0932 643137; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione consiglia; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,30; prezzo € 43,00; elegante.

Le vivande servite: violino d'agnello salmistrato scottato e affumicato con cipolle al vino rosso, fichi secchi e insalatine novelle; terrinetta di ortaggi e lardo di maialino dei Nebrodi con emulsione di olio extra vergine al timo; ravioli di coniglio alla cacciatora con insalatina di pomodoro al basilico; rotolino di galletto ruspante in consommé su patata affumicata e chip di porri; insalatina balsamica di frutta fresca con gelatina di mele verdi e sorbetto al mandarino; ravioli di limoni con infuso di citronella e frutto della passione.

I vini in tavola: Passo delle Mule Nero d'Avola Igt 2008 (Duca di Salaparuta spa - Casteldaccia).

Commenti: Prestazione in sé accettabile con un ottimo rapporto qualità/prezzo e conferma della vivacità prudente e creativa dello chef Claudio Ruta, ma gli Accademici, che avevano già visitato altre quattro volte il locale

SICILIA segue

con valutazioni mai inferiori all'otto, evidentemente hanno maturato qualche delusione dovuta non solo alle aspettative riposte in un locale nel frattempo insignito di una stella Michelin.

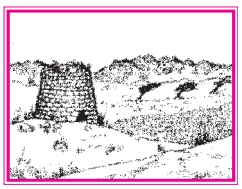
SIRACUSA
23 aprile 2010

Ristorante "Agorà" di Soc. Gea di G. Zampogna e M. Vinci snc, fondato nel 2009. ●Via Roma 15, Siracusa; ☎0931 1880627; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a novembre e 15 giorni a febbraio; chiusura a mezzogiorno in bassa stagione. ●Valutazione 8,30; prezzo € 40,00; elegante e accogliente.

Le vivande servite: gran misto di mare (rotolino di alici e zucchine marinate alla menta, tartare di scampi e uova di salmone balik, ricci, gambero rosso marinato al Campari, ostriche con granitina di Prosecco, zuppa di cipolla e patelle, peperoni mostardati e bocconi, assoluto di seppia); risotto calamaretti, gambero rosso di Mazara e broccoletti; cernia al vapore al profumo di aragosta con contorno di cuscus di verdure; spuma di ricotta e cannella con crema di pera.

I vini in tavola: Bouquet 2009 Igt Sicilia (Rapitalà); Moscato "Pantezco" 2009 Doc (Aziende vitivinicole Miceli).

Commenti: L'incontro è stato avviato dal Delegato Angelo Tamburini con un particolare benvenuto alle autorità accademiche presenti: Benito Fiore, accompagnato dalla signora Maurizia, e Mario Ursino, accompagnato dalla signora Rosetta, i quali hanno preso brevemente la parola per rivolgere un saluto cordiale e affettuoso; di seguito ha ricevuto le insegne accademiche Gaetana Bruno, farmacista di Augusta, con un caloroso applauso dei presenti. "Ch'è bello o' cafè" è stato l'originale tema dell'intervento culturale dell'Accademico Pippo Fortuna che ha simpaticamente tracciato, con un excursus storico, letterario e sociale, il percorso di questa bevanda oggi molto diffusa in tutto il mondo. La relazione culturale molto apprezzata ha coinvolto i presenti e il Delegato Tamburini, nel consegnare e proporre alcune ricette che prevedono l'uso del caffè in cucina, ha aggiunto: "Portare alle labbra una tazzina di caffè fumante è un gesto inebriante, una ritualità comune in buona parte del mondo; ma, oltre all'aroma di questa eccitante bevanda, alla sua storia e al suo significato sociale, cucinare usando il caffè come ingrediente è, senz'altro, un'esperienza da provare". L'accurata gestione del servizio in sala di Giuseppe Zampogna e la brillante e fantasiosa confezione, con prodotti freschi del territorio, delle portate in tavola realizzate con cura e passione da Ettore Anastasio, hanno meritato al ristorante "Agorà" il gagliardetto e la vetrofania e un giudizio pienamente positivo.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
21 aprile 2010

Ristorante "L'Arancere" di Andrea Magnano, fondato nel 2008. ●Via Santa Margherita 19, Cagliari; ☎070 657433; coperti 55. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,20; prezzo € 40,00.

Le vivande servite: budino ai funghi porcini con fonduta all'Arneis; risotto affumicato alla birra Menabrea e burro alle nocciole; stracotto di coscia d'anatra con castagne, pancetta e salsa all'arancia; degustazione di crema cotta al caffè e soufflé al cioccolato di Peirano.

I vini in tavola: Erbaluce (Caluso brut 2008); Dolcetto d'Alba (Da Milano 2008); Moscato d'Asti (Malgra metodo Charmant).

Commenti: La serata è stata organizzata dall'Accademico Roberto Crnjar il quale ha scelto un locale dove vengono servite pietanze legate alla cucina piemontese. Prima della cena, a cura del gestore, di origine piemontese, è stato illustrato il menu motivando gli ingredienti utilizzati. Sono stati molto graditi l'antipasto ai funghi porcini, il risotto e lo stracotto d'anitra; i vini corretti nell'abbinamento. Ambiente accogliente con servizio puntuale. La serata è trascorsa piacevolmente con la partecipazione di numerosi ospiti e si è conclusa con i complimenti da parte del Delegato allo chef per la preparazione e presentazione delle pietanze e al Simposiarca per l'ottima scelta.

NUORO
18 aprile 2010

Ristorante dell'agriturismo "Su Greccu" di Frau, fondato nel 1995. ●Località Porchile Campu 1, Ortueri (Nuoro); ☎0784 66510; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Prezzo € 25,00; rustico.

Le vivande servite: assaggi vari di terra; ravioli di patate; gnocchetti al ragù; porcetto; patate arrosto; verdure fresche di stagione; "s'ortau"; dolci della tradizione.

I vini in tavola: rosso del territorio.

Commenti: Una visita a Ortueri, paese della provincia di Nuoro, situato nel Mandrolisai, terra di prosperi vigneti e di sana agricoltura. Paese lindo, ordinato, custode di salutari tradizioni, ha accolto gli Accademici in un giorno particolare. Con l'appuntamento, tutto allegria e ospitalità, di "Magasinos apertos", vecchie cantine spalancate per l'occasione a ricevere gli ospiti giunti da ogni parte della Sardegna. Le antiche case hanno mostrato i loro vecchi camini, i pianciti corrosi dal tempo, i muri possenti ancora intatti. Dopo la visita nelle strette vie e nelle piazzette animate, il pranzo nell'agriturismo "Su Greccu", attorniato da un paesaggio agreste di notevole suggestione. Nel pomeriggio ancora nei vicoli, a visitare le cantine, custodi gelose di vini deliziosi, con i proprietari impegnati a offrire il nettare e i dolci della tradizione. Una giornata all'insegna della natura più genuina.

GLI ACCADEMICI DI PALERMO ALL'EUROPEAN MARITIME DAY

Su invito della Regione siciliana, gli Accademici di Palermo hanno partecipato a una manifestazione culturale a palazzo Chiaramonte Steri, sede del rettorato dell'Università. L'evento è stato organizzato dall'Assessorato regionale delle risorse agricole e alimentari e dalla Soprintendenza del mare con un interessante dibattito sul tema del mare e del pescato introdotto dal prof. Sebastiano Tusa, noto archeologo subacqueo e soprintendente del mare della Sicilia.
Hanno partecipato con particolari interventi il magnifico rettore prof. Roberto La Galla, il direttore generale dell'Assessorato Gaetano Armao, l'assessore ai Beni culturali, l'ammiraglio Domenico Passero e il dott. Antonio La Gumina, palermitano-parigino, che ha allestito nel loggiato del palazzo una mostra di carte nautiche e geografiche della Sicilia appartenenti alla propria collezione privata.
L'European maritime day è stato celebrato in Europa e in tante città italiane, per portare all'attenzione del pubblico le molte questioni marittime, tra cui la pesca. In Sicilia la Regione lo ha celebrato a Palermo e Siracusa.
L'evento di Palermo si è concluso con un ricco buffet di pesce azzurro allestito dall'istituto alberghiero "Piazza", la cui preside è l'Accademica Maria Frisella, buffet curato dagli studenti diretti dallo chef Maestro Antonio Pupillo e dal maître Reginella, e organizzato dalla società Mainstreaming Agenda, presieduta da Roberta Messina.
Gli allievi hanno preparato polpettine di sarde; filetti di sgombro in agrodolce; crocchettte con alici e patate; involtini di aguglia e melanzane; timballo di pasta con sarde; sformatino con tonno e mentuccia; fagottino al ragoût di spada e zucchinette; trancetti di spada in salsa mediterranea; tonno in crosta di pistacchio; filetti di spatola panati con salsa eoliana; involtini di pesce azzurro al gratin alla pantesca; insalata di champignon, rughetta e grana.
Apprezzamento sul piano gastronomico di tutti gli Accademici. (Lucio Messina)

NUORO-OGLIASTRA
24 aprile 2010

Ristorante "Vecchio Rione" di Angelo Pistis, fondato nel 2001. ●Via Roma 82, Loceri (Ogliastra); ☎0782 767010; coperti 75. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 35,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: gamberi e scampi crudi, polpi con rucola e patate, zuppetta di cozze e vongole, gamberetti marinati, bottarga con carciofi; asparagi selvatici al vapore; cicoria di campo al vapore; "casuaxedu"; "coccoi e tamata"; assaggio "culurgiones" di patate; assaggio di "malloreddus" al sugo di pecora; costina d'agnello con carciofi; tagliata al ristretto di Cannonau; patate arrosto; "arrubiolos" di ricotta al miele.

I vini in tavola: Costera Monica Doc (Argiolas); Rocca Rubia Cagnulari riserva (C.S. Santadi).

Commenti: Semplicità, sapore e tradizione, sono i sostantivi che hanno guidato questa piacevolissima riunione conviviale, tenutasi in un localino gradevole e accogliente posizionato al centro del piccolo ma delizioso paesino di Loceri. Il "Vecchio Rione" (questo il nome del locale) è stato una vera sorpresa per la nostra Delegazione perché si è potuta degustare una serie di pietanze deliziose nella loro estrema semplicità, il che è servito a ricordare che spesso la ricercatezza dei piatti non si coniuga necessariamente con la bontà. Considerate le oggettive condizioni della nostra provincia, vanno sicuramente premiati lo sforzo e le intenzioni dei proprietari che hanno accettato di buon grado i suggerimenti e i consigli nonché i complimenti del Delegato.

EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
23 marzo 2010

Ristorante "Roma" di Aldo Teston. ●Rue des Princes 14, Bruxelles; ☎322 219 0194, fax 322 2183430; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno, domenica e lunedì. ●Valutazione 7,46; prezzo € 65,00; accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini; "cappuccino" di seppie; lasagnette al pesto; cosciotto di agnello dei Pirenei, aglio e rosmarino; patate al forno; sfogliatelle di pere.

I vini in tavola: Prosecco metodo classico n. 10 (Valdo); Mariuta del Collio 2006 (Marina Sgubin); Sancarlo delle Langhe 2003 Doc (Giampiero Marrone); Moscato passito, Sancarlo (Giampiero Marrone).

Commenti: Il ristorante "Roma", già visitato dall'Accademia nel passato, ha confermato le proprie qualità di buon livello in grado di offrire una cucina tradizionale.

BRUXELLES
27 aprile 2010

Ristorante "Inada" di Saburo Inada, fondato nel 1991. ●Rue de la Source 73, Bruxelles; ☎322 5380113, fax 322 5390113; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno, domenica, lunedì e festivi. ●Valutazione 7,97; prezzo € 65,00; accogliente.

Le vivande servite: calamari farciti, mousse di asparagi e culatello; ravioli con ripieno di coda alla vaccinara condito con foie gras; pesce Sanpietro con salsa al parmigiano; involtino di rombo con mortadella; sorbetti della casa; caffè e biscotti.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Borgoluce); Riserve della Contessa 2008 (Manincor); Frappato 2006 (Azienda agricola Cos); Moscato d'Asti, Zagara (Marchesi di Barolo).

Commenti: Il ristorante ha sorpreso positivamente per l'originalità e la raffinatezza delle pietanze. Particolarmente apprezzati i ravioli che hanno ricevuto il punteggio più alto, come pure i sorbetti di frutta e spezie. Inada è un cuoco giapponese che, dopo essersi formato alla cucina francese, ha scoperto l'Italia e le sue ricchezze. Uno studio profondo della cucina italiana gli ha permesso di trovare dei punti in comune con la cucina giapponese. La sua creatività e inventività gli permettono oggi di offrire una cucina molto interessante che sa utilizzare al meglio i prodotti tipici italiani.

GERMANIA

COLONIA
30 aprile 2010

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione, fondato nel 2000. ●Zülpicherstr. 327, Colonia; ☎0221 441900, fax 0221 94339678; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consiglibile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 60,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: parmigiana napoletana; friselle di grano duro con insalata di polpo tiepido; vitello all'uccelletto con fagioli; gnocchi alla sorrentina; agnello alla San Leucio con carciofi oppure braciola con melanzana a funghetto; babà e sfogliatelle.

I vini in tavola: Prosecco Borgo Santo; Greco di Tufo 2009, Fiano d'Avellino 2008, Radici Taurasi 2005 (tutti e tre di Mastroberardino).

Commenti: Una serata napoletana con un Simposiarca e con un cuoco napoletani. Una riunione conviviale eccellente che l'Accademico e funzionario del Ministero degli Esteri Stefano Cecere ha preparato nei minimi particolari con grande passione. Acclamatissimo il cuoco titolare, Nunzio Ascione, già noto alla Delegazione e come sempre ottimo garante della qualità, del servizio, della presentazione dei piatti e, in ultima analisi, del successo della serata. Delegazione al completo e vari ospiti: al primo posto il console generale d'Italia in Germania Eugenio Sgrò, ottima forchetta e giudice più competente di altri, in quanto pure lui napoletano. Del cuoco titolare Nunzio Ascione va senz'altro detto che, a differenza della gran parte di cuochi italiani in Germania, ormai appiattiti sulla cucina italiana, si dimostra sempre attento alle novità, alle tendenze gastronomiche e alla sperimentazione di nuovi piatti. Sa rimanere inoltre fedele alla tradizione, come ha saputo dimostrare nella nostra serata napoletana.

OLANDA

DEN HAAG SCHEVENINGEN
17 aprile 2010

Ristorante "Da Sebastiano" di Sebastiano Stifanelli. ●Javastraat 138, Den Haag; ☎070 3455291; coperti 55. ●Parcheggio in centro a pagamento, gratis dopo le 18.00; prenotazione consigliabile nel fine settimana e nei giorni festivi; aoerto tutti i giorni dalle 17. ●Valutazione 7,60; prezzo € 65,00; tradizionale italiano.

Le vivande servite: culatello di Zibello con scaglie di grana; tortelloni di melanzane con una salsa leggera di pomodoro; costoletta di vitello alla griglia ed erbette mediterranee e contorni vari; zuppa inglese.

I vini in tavola: Traminer; Negroamaro; Barbera.

Commenti: Locale già da un po' di tempo frequentato dagli Accademici e quindi una visita ufficiale ci è sembrata inevitabile, anche perché negli attuali tempi di crisi lo chef Sebastiano Stifanelli ha fatto una scelta coraggiosa: ha notevolmente migliorato la qualità della sua offerta (già valida) offrendo i migliori prodotti che, volta per volta, trova sul mercato, in una sorta di "cucina del territorio" ben integrata nelle tradizioni italiane. Oggi Sebastiano propone prodotti di qualità importati dall'Italia, assieme a piatti preparati con le migliori carni di manzo e vitello olandese, anche di allevamento biologico, frollate a regola d'arte (5-7 settimane). Il culatello di Zibello è piaciuto per il suo gusto fine che per alcuni combinava bene col Traminer. I tortelloni di melanzane sono stati apprezzati da molti anche se nell'abbinamento il Negroamaro risultava troppo dominante. Il piatto forte della serata, la costoletta alla griglia con aromi di erbette mediterranee, era cotta alla perfezione ed è stata unanimemente valutata con un 9. Il dessert, una simpatica interpretazione della zuppa inglese, ha suscitato alcune discussioni, ma è comunque piaciuto a molti. La riunione conviviale si è conclusa con la presentazione da parte della Delegazione di un piatto in porcellana di Delft ad Alessandro Argentini, commemorando i suoi 16 lunghi anni (1994-2010) da Delegato.

UTRECHT
10 aprile 2010

Ristorante "Ripassa" di Vincent van Amersfoort e Ruud Dekker, fondato nel 2007. ●Emmaplein 10, Bilthoven; ☎030 2251030, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; aperto tutti i giorni dalle 17; ●Valutazione 7,30; prezzo € 60,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: involtini di costata di manzo affumicata e crema di mascarpone e tartufo bianco; panciotti alle capesante e gamberetti conditi con capesante saltate e lardo, servite con cavolo romanesco e condimento allo zafferano; costolette di agnello arrostite coperte da una crosta di origano, purè di patate e pastinaca, servite con aceto balsamico invecchiato; pesca fresca al forno farcita con mandorle, zenzero e gelato alla zuppa inglese.

I vini in tavola: Grillo, di Giovanna 2008; Lugana San

OLANDA segue

Benedetto, Zenato 2008; Aglianico beneventano, Epicuro 2007; Moscato d'Asti, Luigi Einaudi 2006.

Commenti: Lo chef Bruno Giovanni ha presentato un menu innovativo sin dall'antipasto. Gli involtini di manzo affumicato erano singolari e molto gustosi. Altrettanto dicasi per i panciotti, anche se alcune capesante non erano ben cotte. Non tutti hanno gradito la combinazione col cavolo. Le costolette erano tenerissime, cotte bene. La crosta di origano e il passato di patate e pastinaca hanno avuto piacevoli commenti. Delizioso anche il dessert: la tortina rosolata al forno era un'ottima combinazione col gelato alla zuppa inglese. Ottimo anche l'accostamento coi vini, tutti in armonia con le vivande. Nel complesso siamo rimasti soddisfatti anche questa volta. L'ambiente moderno e accogliente, il servizio simpatico ed efficiente sono piaciuti. Il Simposiarca Rino van der Avort ha scelto bene.

POLONIA

VARSAVIA
23 marzo 2010

Ristorante "Il Caminetto" di Walter Cherubini, fondato nel 2000. ●ul. Zwycięzców 46, Varsavia; ☎22 6725596, fax 22 6725907; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 6,90; prezzo € 40,00; rustico.

Le vivande servite: antipasto Spoleto; crostini Umbria; pasta fresca casereccia con stringozzi e rotoli di spinaci; agnello tartufato con salsiccia alla griglia; patate al forno con spinaci e peperonata; crescionda.

I vini in tavola: Baccio del Rosso, Trasimeno Doc (Duca della Coegna); Baccio del Bianco, Trasimeno Doc (Duca della Corgna); Chardonnay, Trasimeno Igt (Terre del Carpine); Montefalco rosso, Montefalco Doc (Rocca di Fabbri); Tuori Umbria, Trasimeno Igt (Terre del Carpine); Grechetto, Trasimeno Igt (Duca del Corgna).

Commenti: La qualità della cena era coerente con le aspettative: cucina semplice, casalinga, ben fatta, con qualche imperfezione dovuta al numero di ospiti (circa 40). Il rotolo con gli spinaci era risultato molto migliore, per esempio, in occasione della cena di prova, mentre era troppo asciutto (ha atteso troppo) per la riunione conviviale. Complessivamente un luogo semplice ma gradevole, consigliabile per cene in famiglia e tra amici.

PORTOGALLO

LISBONA
28 aprile 2010

Ristorante "Come Prima" di Giovanni Sapkota, fondato nel 2002. ●Rua do Olival 258, Lisbona; ☎351 213902457; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 6,30; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: sarde in sottoaceto; risotto alla parmigiana; filetto di orate gratinate; tiramisu.

I vini in tavola: Casale del Grillo 2008; Chianti Ruffino 2008.

Commenti: Cena "sui generis" in questo ristorante definito "italiano" dalla clientela locale. Il proprietario è un simpatico nepalese che ha conosciuto la cucina italiana in Germania. I piatti serviti, nonostante la denominazione del menu, poco o niente avevano a che fare con la tradizione italiana. Vini apprezzabili.

REGNO UNITO

LONDRA
26 aprile 2010

Ristorante "Latium" di Maurizio Morelli e Umberto Tosi, fondato nel 2003. ●21 Berners Street, Londra; ☎4420 73239123, fax 4420 73233205; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,80; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini assortiti; bresaola della Valtellina con finocchi affettati e limone; ravioli farciti di pesci diversi; faraona arrosto con carciofi e patate; semifreddo al lime con ananas e salsa al balsamico; caffè e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Grecanico siciliano Igt 2009 (Vignali Roccamora); Sangiovese Igt 2008 (Casa vinicola Eugenio Tinazzi); Moscato d'Asti Docg 2009 (Azienda agricola Paolo Saracco).

Commenti: La Simposiarca Chiara Bucciarelli-Ducci, cardiologa e buongustaia, ha scelto un tema vicino ai suoi interessi professionali, "La cucina del cuore", svolgendolo con efficacia e buon senso: cucina sana ma, al tempo stesso, appetitosa e non punitiva, tale cioè da consentire anche piccole trasgressioni. Accademici e ospiti sono stati accolti con canapé e Prosecco di Valdobbiadene; a tavola è stata gustata un'ottima bresaola della Valtellina con finocchi affettati e limone; meno austero il primo piatto, e cioè quattro ravioli farciti di pesci diversi, conditi con burro fuso e accompagnati da Grecanico della Sicilia; faraona arrosto, salutare carne bianca, con carciofi e patate per il piatto forte, accompagnato da Sangiovese; infine l'interessante dessert: un semifreddo al lime, avvolto in sottili fette di ananas e irrorato di gocce di balsamico, servito con Moscato d'Asti. La Simposiarca ha illustrato i benefici degli ingredienti delle singole portate, presentando anche il volume "La cucina del cuore", che contiene preziosi consigli per tenere a bada il colesterolo, senza tuttavia far perdere il buonumore.

REPUBBLICA CECA

PRAGA
30 marzo 2010

Ristorante "Adriatico" di Ferrante Rovinello, fondato nel 2008. ●Ostrovní 27, Praga; ☎420 777087036; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,15; prezzo kc 1.500 (€ 60,00); trattoria familiare.

Le vivande servite: insalata di polpo; spaghetti allo scoglio e gnocchi agli scampi; fritto misto dell'Adriatico e spiedini di calamari impannati con patate arrosto; crostata di albicocche.

I vini in tavola: Lugana Doc Le Crete (Ottella); Pinot grigio Sot Lis Rivis Doc (Ronco del Gelso); Pinot nero selezioni Doc (San Michael - Eppan); Moscato d'Asti Docg Bosc d'La Rei (Batasiolo).

Commenti: Per la prima volta ospiti dell'"Adriatico" di Ferrante Rovinello, romagnolo presente a Praga da diversi anni, abbiamo apprezzato, oltre alle pietanze, l'ambiente familiare tipico della classica trattoria romagnola, il servizio semplice ma accurato. L'insalata di polpo ha avuto un apprezzamento speciale, come il fritto misto dell'Adriatico che viene cucinato due volte la settimana all'arrivo del pesce fresco da Fano. Dei vini, abbinati perfettamente, è stato apprezzato particolarmente il Pinot grigio.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
7 maggio 2010

Ristorante "Del Ghetto" di Ottaviano Renzi, fondato nel 2008. ●Strada Piano del Rio 59, Capanne; ☎0549 997611, anche fax; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ●Valutazione 9; prezzo € 50,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto misto dell'Adriatico; antipasto caldo alla marinara; crudità di mare; risotto ai frutti di mare; rombo e spigola al forno; grigliata mista.

I vini in tavola: Riserva del Titano, Roncale, Grillet (Consorzio dei Vini Tipici della Repubblica di San Marino).

Commenti: Alla presenza del Ministro della Cultura della Repubblica di San Marino si è svolta la riunione conviviale dedicata alla cultura. Un'abbondante nevicata aveva impedito di realizzarla il 12 marzo, con l'intervento del critico letterario Luigi Picchi. Il Delegato ha intrattenuto i commensali sui principali temi sviluppati in questi anni dalla Delegazione e sulle proposte di studio, lavoro e approfondimento atte a esaltare il ruolo della cucina locale in ambito regionale. Questa riunione conviviale può essere annoverata fra quelle di maggiore successo della Delegazione. I piatti serviti, a detta dei numerosi Accademici, sono stati superlativi; lo stesso Ministro ha avuto parole d'elogio per la Delegazione e per il cuoco che hanno insieme saputo coniugare cucina e cultura.

CURIOSITÀ

Vino diplomatico

Il Ministero degli Esteri e l'Istituto del vino italiano hanno ideato un "omaggio" diplomatico per i grandi personaggi in visita in Italia: un'artistica cassetta in legno di ciliegio con il logo della Farnesina contenente una selezione di grandi vini scelti tra le cantine di maggior prestigio e qualità.

(da "Italia Oggi")

SVIZZERA

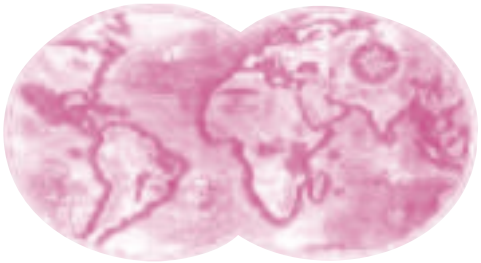
SVIZZERA ITALIANA
24 marzo 2010

Ristorante "Antica osteria Manetti" di Dimitri Bottani, gestione dal 2008. ●Via Cantonale, Bironico; ☎41 919461169; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo frs 75 (€ 50,00); tradizionale, accogliente, rustico.

Le vivande servite: aperitivo casalingo composto da bruschette, foie gras, salame nostrano e grana padano; insalatina primaverile di formentino; capretto arrosto; tiramisu della casa.

I vini in tavola: Brut italiano da uve Prosecco prodotto da Santero in magnum; Merlot del Ticino dell'Istituto agrario di Mezzana, 2007.

Commenti: È stata una serata dedicata alle antiche tradizioni ticinesi con un pasto semplice ma sempre molto gradito, adatto al periodo pre-pasquale, in una vecchia osteria situata in un edificio del XVII secolo, già cambio dei cavalli con sosta sul Monte Ceneri. Particolarmente apprezzato dagli Accademici il capretto arrosto, curato dal gerente signor Dimitri Bottani, che ha voluto seguire personalmente la preparazione del piatto. Morbido, gustoso, semplice, tipico e specialmente intonato all'atmosfera e alla stagione, il capretto ha incontrato il gusto dei partecipanti al convivio che si sono complimentati con il gestore, assegnando un buon punteggio. Sicuramente adatto l'abbinamento del Merlot del Ticino 2007 dell'Istituto agrario di Mezzana, enologo Daniele Maffei.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE
12 aprile 2010

Ristorante "Café Sabatini" di Alf Forte, fondato nel 2009. ●56 Glen Osmond Road, Parkside; ☎08 83737500, fax 08 83737533; coperti 80+30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura feste pubbliche. ●Valutazione 6,50; prezzo aus $ 75,00; tradizionale, accogliente, familiare.

Le vivande servite: ostriche Kilpatrick; ostriche al naturale; ostriche tre formaggi; bianco esca misto al pane indorato; insalata di calamari; polpo alla griglia infusato con aglio e peperoncino; garfish (*Hyporhamphus australis*) fritto servito con limone; gamberoni alla griglia; snapper (*Pagrus auratus*) intero al forno in vino bianco.

I vini in tavola: Chardonnay 2002 (Kingston Echelon); Chardonnay 2009 (Normans Wine Co. Holbrooks Road); Shiraz 2007 (Serafino Wines).

Commenti: Alf Forte ha avuto una lunga e avventurosa carriera come chef italiano. Non solo in Adelaide dove incominciò nel 1971, ma anche in Vanuato, isole Fiji e in Cina. Il menu per la serata tutto pesce è stato suggerito da lui stesso e lasciato completamente nelle sue mani, compito non facile nonostante la sua notevole esperienza. Certamente eccellenti le ostriche tre formaggi e specialmente il polpo alla griglia e il garfish. Tutto il resto o troppo cotto o troppo insipido e ordinario. Ben accolta la presentazione del Delegato e Simposiarca Carmine De Pasquale sul tema "Non mangiare carne nel venerdì e negli altri giorni proibiti". In tutto serata piacevolissima.

SYDNEY
5 maggio 2010

Ristorante "Beppi's" di Beppi, Norma e Marc Polese, fondato nel 1956. ●21 Yurong Street, East Sydney; ☎02 93604558; coperti 120. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 7,50; prezzo aus $ 60,00.

Le vivande servite: filetti di pesce in cartoccio con sugo di pesce ed erbe miste; gnocchi di patate e susine con sugo di arancia e miele; polenta soffice pasticciata con funghi porcini e formaggio montasio; tagliolini di spinaci saltati con gamberi, aglio, prezzemolo e peperoncino; fettuccine della casa al sugo di coniglio al Prosecco in umido.

I vini in tavola: Prosecco Ruggieri di Valdobbiadene; Pighin Pinot grigio 2008; Pighin Merlot 2006.

Commenti: Piacevole serata con illustrazione dei piatti da parte del titolare Bepi Polese, ambiente ormai affermato nel panorama cucinario di Sydney, clientela affezionata.

GIAPPONE

TOKYO
20 aprile 2010

Ristorante "La Bottega del Gusto" di Shigeo Hiyama, fondato nel 2007. ●1 F Forest Akasaka, 4-4-16 Akasaka, Minato-ku, Tokyo; ☎03 68072660; coperti 26. ●Parcheggio vicino a pagamento; prenotazione consigliabile; ferie e giorno di chiusura non specificati. ●Valutazione 7,73; prezzo yen 12.000; familiare e raccolto.

Le vivande servite: asparagi bianchi con prosciutto di San Daniele; cappon magro; orecchiette con vongole di Hokkaido, seppioline e cime di rapa; bigoli al ragù d'anatra fatti con le uova d'anatra; stinco di vitello giapponese cotto al vino rosso profumato con pepe nero; cannoli; caffè.

I vini in tavola: Brut La Bernardina; Riviera Ligure di Ponente Pigato 2008; Bombino bianco Catapanus; Valpolicella Sustò Monte dell'Oara 2004; Etrusco Cennatoio 2001; Anice secco Varnelli.

Commenti: Il menu, già di per sé intrigante solo a leggerlo, è diventato un susseguirsi di delizie, una dopo l'altra. Il proprietario Shigeo Hiyama, che ha passato diversi anni in Italia, facendo tesoro di esperienze qualificate in famosi ristoranti lungo tutto lo stivale, ha proposto nel suo piccolo locale, aperto un paio di anni fa, una cena a dieci entusiasti commensali. Sono stati serviti, con garbo, attenzione e professionalità: il cappon magro, freschissimo, le orecchiette, cotte al punto giusto, semplici e profumate, i bigoli fatti a mano con il ragù d'anatra, saporiti e leggeri, lo stinco di vitello giapponese, tenerissimo, gustoso, accompagnato da una salsa al pepe nero, impareggiabile. Grande successo per tutti, con ospiti entusiasti che hanno espresso il desiderio di partecipare alla prossima riunione conviviale e diventare Accademici. Il ristorante ha come motto: "Le regioni in cucina".

STATI UNITI

LOS ANGELES
7 febbraio 2010

Ristorante "E. Baldi" di Edoardo Baldi, fondato nel 2006. ●375 North Canon Drive, Beverly Hills; ☎310 2482633; coperti 70. ●Parcheggio garage a pagamento $ 5 per due ore durante il pranzo, gratis per tre ore durante la cena; prenotazione consigliabile; ferie Ringraziamento, Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica, in inverno anche il lunedì. ●Valutazione 9; prezzo $ 100 (inclusa la mancia); ristorante d'affari.

Le vivande servite: stuzzichini; polenta con salsa di porcini freschi; agnolotti al mais dolce e tartufo; panzerotti al pomodoro e basilico; insalata di carciofi con finocchio, cipollotto e pecorino; branzino al forno; arrosto di vitello con prosciutto ed erbe; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene "Dei Casel", Adami; Chardonnay 2008, Oakville, Del Bondio; Pinot grigio 2008, Oakville, Bella Valle; Syrah 2006, Oakville, Del Bondio; Rosso di Montalcino 2007, Piancornello; Cabernet 2006, Rutherford, Del Bondio; Moscato d'Asti 2008, Michele Chiarlo.

Commenti: Nel cuore di Beverly Hills Edoardo Baldi offre un'atmosfera intima ed elegante. È figlio di Giorgio, gestore del prestigioso ristorante "Giorgio Baldi" di Santa Monica, e propone un menu toscano con "incursioni" nella cucina romagnola, soprattutto nei primi e nelle minestre, come per esempio gli agnolotti al mais dolce e tartufo. Tra i piatti proposti spiccano i panzerotti e l'arrosto di vitello. Molto gradito anche il dessert, una delle specialità per cui il ristorante è noto. Nel corso della serata lo chef ha ampiamente illustrato i piatti proposti, presentati con estrema raffinatezza e accompagnati da vini interessanti, alcuni dei quali biodinamici.

LOS ANGELES
8 aprile 2010

Ristorante "Toscanova" di Agostino Sciandri, fondato nel 2009. ●Santa Monica Boulevard, Los Angeles; ☎310 5510499; coperti 212. ●Parcheggio 3 ore gratuite nel parcheggio dello stabile; prenotazione consigliabile; ferie Ringraziamento e Natale; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo $ 100 (inclusa la mancia); d'affari e per occasioni speciali.

Le vivande servite: crostini toscani; fegato con funghi e carciofi; cecina con salame fi-

STATI UNITI segue

nocchiona e fave; caciucco di seppioline; pici al ragù di lepre; baccalà livornese con polenta fresca; tagliata di manzo al rosmarino con rucoletta selvatica; pastiera napoletana; cantucci.

I vini in tavola: Ca' del Bosco, Franciacorta brut; Vermentino Tenuta Guado al Tasso Antinori; Boscarelli vino nobile di Montepulciano, 2007; Pinot nero Poderi Colla 2007; Castello Banfi Brunello di Montalcino 2002; Vin santo Ricasoli Brolio.

Commenti: Una piacevole serata toscana, con servizio molto accurato. Il menu proposto è stato illustrato dallo chef Davide Vedovelli e accompagnato da ottimi vini. I piatti sono stati ben presentati. Particolarmente graditi gli stuzzichini, gli antipasti e il secondo di carne. Lo scrittore napoletano Erri De Luca è intervenuto come ospite dell'evento conviviale e in suo onore come dessert è stata offerta un'eccellente pastiera napoletana, assieme ai cantucci e vino. Nell'occasione, De Luca ha letto alcuni brani tratti dal suo libro "Tre fuochi", nel quale racconta la sua passione per la parmigiana e il modo in cui la prepara, secondo antiche e collaudate ricette familiari. Situato in un quartiere dinamico (Century City) e ricco di prestigiose attività commerciali, cinema e ristoranti, "Toscanova" si distingue per l'eleganza dei suoi locali. Il gestore, Agostino Sciandri, è uno dei maggiori ristoratori italiani dell'area losangelina.

MIAMI
28 aprile 2010

Ristorante "Cantina 71" di Luca Laborante, fondato nel 2009. ●216 71 street, Miami Beach; ☎305 3978454; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo $ 60,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalata caprese; carpaccio di salmone affumicato dalla casa; gnocchi al pesto; rigatoni ai funghi; scaloppine al prosciutto e salvia; cotoletta milanese di pollo; verdure alla griglia; torta di mele; affogato al caffè.

I vini in tavola: Pinot grigio 2008 (Zonin); Primitivo 2005 (Maretima).

Commenti: Nulla da eccepire in questo ristorante la cui cucina è assolutamente italiana senza americanizzazioni e il cui servizio affabile e familiare mette a proprio agio l'avventore fin dalla prima visita. I vini sono ben scelti e l'atmosfera è calda e accogliente. La Delegazione ha espresso un parere favorevole.

NEW JERSEY
17 marzo 2010

Ristorante "Capriccio" di Tony Grande, fondato nel 1984. ●633 Route 10 East, Whippany; ☎973 8849175; coperti 96. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie prime due settimane di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,50; prezzo $ 90,00.

Le vivande servite: stuzzichini misti: polpette di vitello; arancini di riso; filettini di pollo al dragoncello; prosciutto e melone; tartara di tonno; mozzarella di bufala con pomodorini; orecchiette alle cime di rapa; filetto di salmone selvatico gremolato, ossobuco di maiale al vino rosso con purè di ceci; cannolo capriccio e caffè.

I vini in tavola: Case Paolin Prosecco del Montello; Librandi Critone 2008; Tenuta Statti Gaglioppo 2008.

Commenti: Molto vari e gradevoli gli stuzzichini di benvenuto, serviti con un buon Prosecco del Montello. Eccellenti le orecchiette alle cime di rapa e, tra i secondi piatti, l'ossobuco di maiale al vino rosso, con purè di ceci, accompagnato da un buon Gaglioppo 2008. Sorpresa finale il cannolo "Capriccio" ottima rielaborazione dello chef del cannolo tradizionale. In chiusura di una serata veramente ben riuscita, è stato invitato in salsa lo chef e proprietario del ristorante, Tony Grande, che ha descritto i piatti serviti, e ha confermato il suo impegno continuo, per presentare preparazioni il più possibile in linea con la cucina italiana, pur con le difficoltà di reperire le materie prime, e anche la necessità di accontentare i gusti della clientela americana.

NEW YORK
13 aprile 2010

Ristorante "Caffè Falai" di Iacopo Falai , fondato nel 2008. ●265 Lafayette Street, New York; ☎214 2748615, fax 214 7778957; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 10; prezzo $ 130; accogliente.

Le vivande servite: pizzette; bruschette, mozzarella di bufala; verdure arrostite; limone grattugiato e dadetti di pane; polpetti con patatine sottili; capperi fritti; inchiostro di seppia affumicato con paprika; melanzane alla parmigiana; polpettine di vitello; zuppa di fagioli cannellini e farro al rosmarino; gnudi di ricotta e burro fuso alla salvia; ravioli di spinaci alla ricotta, pomodori freschi, purè di spinaci e burrata; merluzzo saltato in padella; purè di carote e carciofi alla giudea; frittelle alla crema e torta di crêpe.

I vini in tavola: Prosecco brut di Valdobbiadene - Drusian; Thou Blanc Chardonnay - Bava; Montepulciano d'Abruzzo - Talamonti; Soave - Brunellesco.

Commenti: Iacopo Falai ci ha preparato un menu assaggio interessantissimo, cucinando davanti a noi ogni pietanza sul momento. Questa dimostrazione a vista delle sue ricette ci ha fatto sentire molto speciali. Tutto è stato apprezzatissimo e in particolar modo i piccoli polpi deliziosi nel loro inchiostro e belli con i capperi fritti e il colore della paprika; pure favolosa la zuppa di fagioli e farro; incredibili gli gnudi, che erano poi uno gnudo, con un'infusione di burro marrone al cappuccino, accoppiamento insolito ma felice. Altrettanto buoni i ravioli di spinaci ai quali davano particolare risalto l'accoppiata di ricotta e burrata freschissima. Non è il caso di soffermarsi sul merluzzo divino, impreziosito dai carciofi alla giudia cucinati ad arte, per arrivare subito ai sublimi dolci; frittelle alla crema e crêpe cake che solo il buon Falai, nato pasticciere all'"Enoteca Pinchiorri" e poi a "Le Cirque", poteva eseguire così deliziosamente perfette. Va aggiunto che la presentazione di ogni piatto è stata una gioia alla vista, l'accoppiamento di vini buonissimi più che azzeccato, il servizio impeccabile grazie al personale di cucina e di sala.

VIRGINIA
17 aprile 2010

Ristorante "Chiusano" di Todd e Lisa Mc Donald, fondato nel 2008. ●110 E Cameron street, Culpeper; ☎540 7277992; coperti 133. ●Parcheggio ampio; prenotazione consigliabile. ●Prezzo $ 70.

TESORI D'AMERICA

Fra i tesori d'America, tutti portati dai conquistadores, pomodoro, mais, cacao, tacchino, la patata è stata il prodotto che ha avuto la vita più difficile in quanto non è stata accettata per molto tempo. Praticamente il grande apostolo della patata, Parmentier, è riuscito a sfondare dopo aver passato un grosso guaio. Durante la Guerra dei 7 anni, Parmentier era stato in Germania e anticipando i tempi di tutte le prigionie, dello stato di cose di tutte le prigioni che verranno dopo, aveva sofferto la fame e, per cavarsela in qualche modo, aveva mangiato le patate. Ne era rimasto entusiasta. Tornando a Parigi era stato nominato farmacista agli Invalidi e aveva tentato di far mangiare le patate ai ricoverati. Fu messo sotto processo.
Si disse che era una vergogna che uomini che avevano dato tutto per la patria venissero nutriti con quello che, di solito, in campagna si dava ai maiali. Così noi cominciamo a vedere la patata nell'alimentazione umana e la vediamo presentata in una maniera strana. Parmentier stesso non era affatto convinto che la patata servisse per fare le patate fritte, la purea di patate, tutte le cose che mangiamo oggi. I suoi tentativi furono di panificare la farina di patate e, naturalmente, non ci riuscì, perché non riusciva a ottenere una buona lievitazione.
Da noi la patata arrivò più tardi; vi furono dei tentativi di "acclimatazione gastronomica" della patata in Inghilterra verso la metà del Settecento. Sappiamo che in Italia furono apostoli il reverendo Occhiolini, che ci ha lasciato una delle prime opere sulla patata detta "Pomo di terra - Nuovo tesoro dell'America", e Vincenzo Corrado che a Napoli fu uno dei primi a tentare la purea di patate. (Massimo Alberini)

IL VINO IN TAVOLA

Mi par segno di imperdonabile cafonaggine il voler fare quello che non si è in grado di fare. Niente vino in tavola, se proprio dovete togliermi tale gioia dagli occhi, quando, dietro ciascun ospite, è una cameriere in frac a servir solo lui, ma se si dispone appena di una domestica che va arrancando con i piedi piatti di sopra e di sotto per provvedere a tutti, potete mai pretenderlo? Diventa una crudeltà. Ti invito a pranzo o a cena, ti faccio uscir di casa, dunque, ti costringo a vestirti di tutto punto, per poi avvelenarti l'anima, e mandarti di traverso quei pochi bocconacci freddi che ti ammannisco, perché li muri a secco, o con acqua minerale. Beffa crudele di Basso della Penna, che invitò a cena una grossa brigata d'amici, offrendo loro vivande "molto bene apparecchiate", ma "gli bicchieri si stavano, che nessun famiglio metteva vino": Alla fine, lo chiesero apertamente. "Metteteci vino". Ed ecco farsi avanti il Basso, a dire che li aveva invitati a mangiare seco "e non a bere, perocché io non ho vino che io vi desse, né che fosse buono da voi, e però chi vuole bere, si mandi per lo vino a casa sua, o dove più gli piace". Il vino è come il pane; pane e vino, appunto. E al modo che a ciascun convitato è messo accanto al pane, così gli sia dato il fiasco a portata di mano, o si disponga per ciascuno una particolare bottiglia. Se ne versi, l'ospite, e beva. E se gli accade di compiacersene, se ne mesca dell'altro e levi il calice per considerarne il colore e la trasparenza, l'annusi per gustarne il profumo, e lo lodi. Dal circolo della tavola nasce allora il discorso, e associa tutti, e il desinare diventa davvero tale. Che cos'è questa mensa ridotta a una sorta di rito ospedaliero, tanto pane, tanto vino, tanta pietanza, e poi, servita la frutta, via di corsa dietro la padrona di casa che si leva per l'ipocrita e deplorevole cerimonia del caffè? È come dicesse: "ora hai mangiato, escimi dai piedi, e non se ne parli più". Per mio conto, "Beverei prima il veleno, / che un bicchier che fosse pieno / dell'amaro e rio caffè". A casa mia, dopo mangiato, si resta seduti a tavola a parlare di quel che pare e piace, e, magari, a sturar le migliori bottiglie. È il momento più felice della mensa. Dice Proust: "Avevo bevuto di già molto Porto, e se ne chiedevo ancora, era non tanto in considerazione del benessere che i nuovi bicchieri mi avrebbero arrecato, quanto per effetto di quello prodottomi dai bicchieri precedenti". Ma la gente ama assumere usi e riti non nostri, e che, ad ogni modo, non gli son consentiti. Il nostro costume, nei secoli, è stato diverso. Nella villa Manzi, di Lucca, resta ancora apparecchiata, nella sala del pranzo, la tavola come s'usava a quei tempi. Stupende stoviglie e argenterie veneziane del settecento, e davanti a ciascun coperto, una per ciascun convitato, una grossa bottiglia di cristallo sfaccettato e splendente, che il cameriere, prima di chiamar l'ospite in sala, aveva cura di riempire fin all'orlo del miglior vino di casa. Ho già detto di come preparano le verdure, cotte, stracotte, passate nel novero dei "contorni", e nello stesso piatto della vivanda. Ma come si fa, tra gente ben nata, a mescolare, oltre il gusto del convitato, vivande e sapori, e a costringere l'ospite ad accompagnare uno stufato con una verdura strapazzata in padella, o a un arrosto, come pur capita in quest'epoca di industrializzazione, con le patatine fritte? Le vivande son quelle che sono, e debbono esser servite nella loro autenticità. Esse, e sole esse. Le assaggi, ne valuti il grado di approssimazione al modello che ne hai in mente, le celebri o le tralasci, ma come mescolarle coi "contorni"? (Luigi Volpicelli, da "Oste della malora")

Le vivande servite: antipasti di salumi; ravioli ai frutti di mare; zuppa di zucca; braciole con polenta fritta e funghi Portobello; frutta.

I vini in tavola: Falanghina del Beneventano, Forino 2009, Fiano di Avellino 2008, Aglianico 2008, Taurasi 2005, (tutti di Fratelli Urciolo); Arzimo, La Cappuccina, Recioto di Soave Garganega.

Commenti: La famiglia di Lisa proviene da Chiusano, che ha dato il nome al ristorante. Le braciole di Avellino si sono americanizzate a opera di Todd, che ha creato dei veri e propri involtini di "tenderloin", un ottimo taglio di carne, infarcendolo con pecorino, fontina, provolone, e tanto per variare, un salame di sua produzione. Nell'America dei nostri giorni, che ha scoperto la cucina italiana più evoluta, non è facile trovare ristoranti accettabili che servono il cibo delle vecchie generazioni di emigranti. Trovare un posto simile nel cuore della vecchia Virginia è dunque tanto più sorprendente, particolarmente quando il pasto alla maniera avellinese è anche innaffiato da generosi vini della zona di Avellino. Falanghina, Fiano e Aglianico, prodotti da una moderna casa vinicola, hanno esaltato il gusto di questa esperienza cucinaria italo-americana, tanto genuina quanto inaspettata. Il Simposiarca, Philip Pate, ha fatto del suo meglio per erudire gli Accademici e i loro ospiti sulla storia della Campania e di Chiusano San Domenico nella valle di Avellino, proprio sotto il monte Tuoro.

WASHINGTON
20 aprile 2010

Ristorante "A la Lucia" di Michael Nayeri, fondato nel 2003. ●*315 Madison Street, Alexandria;* ☎*703 8365123; coperti 70.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; giorno di chiusura festività americane.* ●*Valutazione 8; prezzo $ 100; familiare.*

Le vivande servite: pizze assortite e crudo di tonno; pesce e frutti di mare alla griglia; gnocchi di patate con salsa di pomodoro e ricotta salata; involtini ripieni di fontina, mortadella, pinoli, uva passa e broccoletti; babà al rhum.

I vini in tavola: Prosecco, Jeio Rose; Falanghina 2008, Greco di Tufo 2008, Aglianico 2008 (tutti di Torredora).

Commenti: La cena conviviale, il cui tema era il cibo e i vini della Campania, si è svolta in un nuovo ristorante ai confini della città. Il Simposiarca Alberto Omeechevarria ha illustrato l'influenza delle varie invasioni storiche sullo sviluppo dei cibi e dei vini partenopei. I vini erano molto bene rappresentati e riflettevano le caratteristiche dell'uva Grechetto, favorita dai Romani antichi e cresciuta in terra di tufo in varie località della Campania. I bianchi, il Greco di Tufo e la Falanghina, freschi e ricchi di aroma, ben si sposavano con i cibi, il pesce e i frutti di mare, e con gli gnocchetti che nuotavano in una saporita salsa di pomodoro. L'Aglianico con gli involtini, buono ma ancora troppo giovane. Molto apprezzati il babà al rhum che chiudevano la cena. Il prezzo è stato giudicato un po' caro.

URUGUAY

MONTEVIDEO
25 marzo 2010

Ristorante "Da' Pentella" di Marcello Bancheri, fondato nel 2003. ●*Luis de la Torre, Montevideo;* ☎*598 27105275; coperti 60.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale.*

Le vivande servite: carpaccio di polpo; spaghettini ai frutti di mare; baccalà in umido con polenta grigliata; panna cotta con frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante extra brut (Pizzorno); Chardonnay 2009 (Ariano); Chianti 2006 (Ruffino); grappa Amor d'Ua (Rossi).

Commenti: Lo chef e proprietario Marcello Bancheri, di origine italiana, si conferma come uno tra i migliori interpreti della cucina italiana a Montevideo, specie per i piatti in cui si attiene con più cura alle ricetti tradizionali. Cena molto equilibrata, con menu coerente, appropriata scelta dei vini e servizio cordiale, accompagnato dall'illustrazione delle singole proposte da parte dello stesso chef.

NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Andrea Barmaz
avv. Adolfo Dujany
rag. Roberto Perruquet

PIEMONTE

Asti
arch. Giovanni Battista A.M. Currado

Biella
dott. Luisa Benedetti

Torino Lingotto
Fabrizio Aprile
dott. Filippo Benappi
Virginia Bobbio
Matteo Boffa
Mattia De Michel
Paolo Musazzi
Edoardo Pozzi
Lamberto Zocchi

LOMBARDIA

Bergamo
Lodovica Pellicioli

Milano Duomo
dott. Giuseppe Giacalone
dott. Giorgio Introvigne

Milano Navigli
avv. Luca Cuomo

Varese
dott. Angelo Michele Bianchi
Fausto Bianchi
p.t. Angelo Maino
Massimo Negro
dott. Carlo Maria Piccinelli

VENETO

Cortina d'Ampezzo
avv. Augusta Cancari Ghisetti
dott. Giuseppe Solimene

Eugania-Basso Padovano
avv. Elena Fabbris Neri

Padova
Franco Mioni
dott. Marco Poletto

Verona
dott. Emanuele Battaglia
Celso Da Campo

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia
dott. Mario Velussi

Muggia-Capodistria
prof. dott. Euro Ponte

EMILIA ROMAGNA

Bologna
dott. Giampiero Grimaldi

Cervia
dott. Salvatore Voce

Imola
Stavros Papageorgiou

TOSCANA

Mugello
Gherardo Gherardi
dott. Franco Turri

Pistoia
dott. Antonio Cicchetti
Giacomo Magazzini
geom. Giuliano Tonarelli

MARCHE

Ancona
dott. Piergiorgio Angelini
Venanzio Governatori

UMBRIA

Perugia
prof. Giovanni Barberini
prof. avv. Antonio Coaccioli
dott. Paolo Mariucci
dott. Domenico Vincenti

LAZIO

Civitavecchia
dott. Franco Papa

Roma
arch. Maria Giulia Simeone

Roma Appia
dott. Fabio Nobili

Roma Eur
generale. Ferdinando Sguerri

Roma Valle del Tevere Flaminia
on. Francesco De' Micheli
Antonia De Toma Santini

CAMPANIA

Campi-Isole Flegree
rag. Luisa Barletta
Francesca Marino

BASILICATA

Vulture
dott. Donatello Giovanni Papa

SICILIA

Messina
prof. Biagio Guarneri

Palermo
prof. Antonino Bono

SARDEGNA

Gallura
dott. Francesco Uda

CINA

Guangdong
dott. Andrea Bertolini
dott. Gianluca Giacobbe
dott. Matteo Mazzoni

MESSICO

Città del Messico
dott. Augusta Ewald de Terzi
dott. Lorenzo Vianello

SPAGNA

Valencia
dott. Laura Volpe

STATI UNITI

New Jersey
dott. Paul Michael Figlia

New York
arch. Peter Anthony Lombardi
Alda Ravagnan

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Duomo
prof. dott. Carlo Mazzi
(dalla Delegazione di Varese)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Chiara Randi
(dalla Delegazione di Varese)

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

La Delegazione di Venezia Serenissima cambia in Venezia.

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Novara
Delegato
avv. Mario Tuccillo

LOMBARDIA

Pavia
Consultore
prof. Ezio Barbieri

TOSCANA

Pisa-Valdera
Consultore Tesoriere
Giuseppe Martinelli

LAZIO

Viterbo
Consultori
geom. Giorgio Foschi *(Segretario)*
Anna Maria Ghignoni

SARDEGNA

Alghero
Delegato
dott. Francesco Flumene
Consultori
Giampaolo Ceravola *(Segretario)*
dott. Marcello Delitala *(Tesoriere)*
prof. Andrea Franco
prof. Gianluigi Scarpa

CILE

Santiago del Cile
Consultori
dott. Patrizia Angelini *(Segretario)*
ing. Camillo Fernando Signorio
(Tesoriere)

GIAPPONE

Tokyo
Delegato
dott. Enrico Martini

OLANDA

Den Haag-Scheveningen
Delegato
ing. Ciro Pernice

NON SONO PIÙ TRA NOI

TOSCANA

Maremma-Presidi
Vasco Costantini

SICILIA

Messina
ing. Nicola Ancione
notaio Giovanni Paderni

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Giuliana Coen Camerino

Errata corrige
Si segnala che nel numero di marzo 2010 è stato erroneamente indicato il cognome dell'Accademico di Brisbane cav. Stephen Pellegrino. Ci scusiamo dell'errore con l'interessato.

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro
e **Lorena Gallina**

RAGUSA

SICILIA E GELATO

Il Vice-Presidente dell'Accademia Benito Fiore è stato di nuovo, a distanza di pochi anni, fra gli amici della Delegazione di Ragusa per la consegna degli speciali distintivi agli Accademici. Isabella Modica di San Giovanni, Franca Carfì Di Grandi, Carmelo Di Stefano, Carlo Sartorio e Salvatore Spatola. A fare gli onori di casa il Delegato Francesco Milazzo che ha dato il benvenuto all'ospite, il quale ha illustrato la vicenda di Mary Taylor Simeti fra gli artigiani del gelato. Benito Fiore ne ha tratto lo spunto per parlare di una componente essenziale della "triplice del gusto" (come lui la chiama) costituita, oltre che dai gelati, dalla pasta e dai formaggi: "Chi dice gelati, dice Sicilia". Siano quelli netini di Corrado Assenza, che adesso si avventura nel campo della creazione di gelati destinati ad accompagnarsi a piatti di pesce o di carne, o quelli del madonita Antonio Cappadonia, mancato avvocato che però ha fatto di Cerda, a circa settanta chilometri da Palermo, la capitale siculo-occidentale del gelato. Sicilia e gelati, gelati e Sicilia: un'accoppiata inscindibile già dai tempi mitici in cui l'idea di gelato vide per la prima volta la luce, forse ai tempi di Giulio Cesare Colonna di Sciarra, principe di Carbognano (morto nel 1681). Nel concludere, Fiore ha ricordato sue esperienze personali in fatto di gelato, come quello all'aglio che gli capitò di gustare in California o le frequenti visite riservate dalla vicina Siracusa al "Sicilia" del già citato Assenza (che giustamente invoca quale insuperabile emulsificante per gelateria l'impiego della farina di carrube, quelle che in gran quantità è possibile raccogliere nelle campagne della Sicilia di sud-est della quale costituiscono la cornice naturale). Agli applausi dei circa settanta presenti, sono seguiti vari interventi che hanno arricchito, se possibile, il già ampio quadro tracciato dal relatore.

PORDENONE

ARTE E GASTRONOMIA

L'Accademico Giovanni Lessio, coordinatore del progetto ideato per il più importante istituto di credito della regione, dedicato ad arte e gastronomia, ha colto l'occasione della giornata dedicata alla cultura per illustrare agli Accademici motivazioni e realizzazione dei volumi sviluppati sul tema della grande arte rinascimentale legata alla storia e alla cultura gastronomica. La collana "I luoghi della modernità" pubblicata dalla casa editrice "Terra Ferma" parte da un progetto editoriale condiviso con la Banca popolare FriulAdria ed è curata da Giuseppe Barbieri, storico dell'arte all'Università Ca' Foscari di Venezia. Lo stesso Barbieri ha presentato ad Accademici ed ospiti il progetto editoriale di "Déjeuner sur l'herbe con Giorgione": questo è l'aspetto originale e interdisciplinare del libro, uscito nel cinquecentenario dalla morte del Giorgione, il grande artista del Rinascimento veneto. Tre parole chiave: pittura, storia dell'alimentazione e ricette appositamente realizzate da grandi chef ci trasportano in un percorso storico e gastronomico rinascimentale.
Tre sono gli autori del libro che conducono lungo questo percorso rinascimentale: Giuseppe Barbieri per la storia dell'arte di Giorgio da Castelfranco, il Giorgione, e le sue opere pittoriche sul paesaggio; Davide Paolini, che rammenta il sapore e il profumo dei cibi collegati ai diversi paesaggi e alle diverse stagioni; Claudio Benporat che svela la storia dell'alimentazione e delle diverse culture gastronomiche del passato.
La chiusura del volume affascinerà chi ama scavare nella storia alla ricerca delle proprie radici: dodici ricette, di secoli e località diverse, rivisitate in chiave moderna! E così, giusto per citare una ricetta, troviamo per esempio "Fonghi freschi e salati a vari modi" descritta da Cristoforo Messisbugo in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale", Ferrara 1549, ripresa nel libro, come si conviene a un ricettario moderno, con quantità, dosi e ingredienti da Fabrizio Guizzo e "tradotta" nella ricetta contemporanea "Porcini e scampi in fiore di zucchina", che chiunque può realizzare!
Il primo volume della collana, uscito nel 2008 con il titolo "Nelle cucine di Andrea Palladio", ci riportava nell'architettura rinascimentale e ci permetteva di conoscere il prestigioso trattato di cucina di Bartolomeo Scappi, cuoco privato di Pio V, pubblicato nello stesso anno in cui uscirono "I quattro libri dell'architettura" dello stesso Palladio. Anche per questa pubblicazione, nella seconda parte del volume, cinque "progetti gastronomici" appositamente realizzati da chef di fama nazionale e dieci ricette del Cinque e Seicento "tradotte" da altrettanti chef contemporanei, che aggiornano le tecniche di cottura e scompongono e ricompongono gli elementi. Questo importante progetto editoriale continuerà nei prossimi due anni con altri due grandi maestri delle arti: Tiziano e Paolo Veronese, e anche nei prossimi volumi verremo trasportati non solo nel periodo storico e nella conoscenza di questi grandi maestri, ma incontreremo anche i cibi e i sapori dell'epoca, avendo quindi l'occasione e l'opportunità di rivisitare in chiave moderna le tradizioni cucinarie del passato.

CASERTA

IL FALSO IN CUCINA

Presso la "Terrazza Fantozzi" di Caserta si è svolto un interessante incontro promosso dalla Delegazione sul tema "Il falso in cucina". L'argomento, spinoso e attualissimo, coinvolge tutti noi, le nostre famiglie, i ristoratori, gli addetti al settore; troppo spesso, infatti, c'imbattiamo in prelibatezze della nostra cucina che sono state falsificate, come la caprese realizzata con formaggi non ben definiti al posto della mozzarella di bufala campana Dop. E il dilagare di tali imitazioni o, spesso, di vere e proprie pericolose contraffazioni (soprattutto all'estero o tra i prodotti pronti reperibili nei supermercati) ha spinto l'Accademia a farsi garante della salvaguardia dei "monumenti" della nostra buona tavola, anche con l'ausilio del nucleo Nas dei Carabinieri che si occupa proprio di tutela alimentare. In molti casi, infatti, non si tratta solo di ricette non conformi all'originale, ma di trappole della contraffazione alimentare, che possono provocare gravi danni alla nostra salute. Per questo la Delegazione ha sentito l'esigenza di realizzare un incontro sull'argomento, avendo come Simposiarca l'Accademico Piergiorgio Caterino e come relatore il dott. Michele Tortorelli, dirigente veterinario dell'Asl di Caserta, da sempre impegnato, anche professionalmente, nel salvaguardare la buona, salutare tavola.

SVIZZERA ITALIANA

NELL'ANTICA OSTERIA

Il Delegato Paolo Grandi ha scelto di ritornare alle antiche tradizioni ticinesi con un pasto tipico, semplice e gustoso, da svolgersi in una vecchia oste-

ria di paese, l'"Antica Osteria Manetti" di Monte Ceneri, più precisamente a Bironico, sulla via che dal Ticino portava al Gottardo. Era proprio qui, fino a qualche secolo fa, che si svolgeva il cambio dei cavalli con una sosta, spesso anche di una notte, nell'osteria con stallazzo. Vi si fermavano i viandanti che scendevano a Sud o risalivano verso le montagne e in particolare gli incaricati dei governi dei cantoni della Svizzera interna, che venivano a riscuotere le tasse in Ticino, non ancora parte integrante della Confederazione. Accanto all'osteria, infatti, sorgeva anche una bella casa nobiliare, la casa dei Landfogti, che abbiamo avuto il privilegio di visitare prima della cena.
Ci ha accompagnato, illustrandocene le bellezze e particolarità, il giornalista Adriano Morandi che ci ha dato un quadro vivace dei fortunosi viaggi di epoche non poi tanto remote. Il salone della casa ha un magnifico camino di marmo rosso d'Arzo e tutt'attorno sulle pareti sono dipinti innumerevoli stemmi dei vari signori di passaggio. Vi sono anche piccoli affreschi, certo opera di qualche ignoto pittore itinerante del Seicento-Settecento, con ingenue rappresentazioni mitologiche e abbondanza di simboliche sirene. È in questa atmosfera che ci è stato offerto un ricco aperitivo prima di trasferirci all'attigua "Osteria Manetti", dove il gerente signor Dimitri Bottani ci ha accolti con calda ospitalità.
La cena, saggiamente concordata dal Delegato, è stata piacevolmente semplice: capretto arrosto preceduto dalla classica insalatina primaverile di formentino, detto anche songino in Lombardia e valerianella dai puristi, e seguito da un dessert casalingo. Tutti hanno apprezzato questo menu, poiché il capretto era il piatto di spicco, assai ben cucinato, morbido e saporito. L'esserci arrivati senza un precedente primo piatto consistente è stato assai vantaggioso, permettendoci di gustare appieno la delicatezza di queste carni servite in abbondanza. Il tutto è stato annaffiato da un gradevole Merlot del Ticino dell'Istituto agrario di Mezzana e gli Accademici, convivialmente riuniti a due lunghi tavoli, hanno mostrato di apprezzare la serata. All'uscita ci ha accolto un'aria quasi primaverile con un inaspettato tepore e qualche stella che baluginava tra i picchi delle montagne circostanti.

PERUGIA

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI

L'arrivo della primavera è stato festeggiato dalla Delegazione con una riunione conviviale dedicata essenzialmente alla riscoperta dei formaggi italiani. Il menu, curato da Sergio Bellina, ha consentito di gustare: ricottine con gelatina di violette, primo sale, stracchino con cracker di riso, silano con confettura di arance, treccione di mozzarella con olio e pepe, pecorino fresco con fave, gorgonzola con miele di acacia e noci, taleggio e pere, burrata, provolone con confettura di fichi senapata. Il tutto è stato accompagnato dai vini della cantina dei Cavalieri di Malta, tra cui il Monterone, il Morcinaia e il Picolit della Rocca Bernarda. Ovviamente non sono mancate tante insalate: l'energetica di spinacino e vivo di pompelmo, l'esotica di cuori di palma, indivia e germogli di soia, la tirolese di radicchio e champignon e la campagnola di rughetta, pachini e sedano. Il tutto preceduto da un timballo di lasagnetta e da maccheroncini alla carbonara. Ha concluso il servizio un ricco buffet di dolci: crema catalana, pastiera napoletana, babà, crostate e composta di frutta. Nel

GLI ACCADEMICI PARMENSI A SACCA DI COLORNO

Serata speciale delle Delegazioni parmigiane dell'Accademia. Su invito del Coordinatore territoriale Vittorio Brandonisio i Delegati delle cinque Delegazioni presenti sul territorio sono stati infatti ospiti della Delegazione di Parma-Bassa Parmense, rappresentata dal Delegato Massimo Gelati, per una serata "amarcord" al ristorante "Stendhal" di Sacca di Colorno.
Lo "Stendhal", già una sorta di "sede distaccata" dell'Accademia, ai tempi di Bruno Morini e Baldassarre Molossi, è stato recentemente riaperto e rilanciato dalla famiglia Monici. La storia e la tradizione del locale fondano le loro radici su una lunga storia d'amore. Quella fra Angiolino Morini, detto Bruno, e Zelinda Federici figlia dei proprietari di una piccola osteria di Sacca, che coronarono il loro amore con il matrimonio celebrato nel 1946. Inizia così la storia di quello che diverrà, anni dopo, il ristorante "Stendhal". I successi del locale nascono dalla grande passione di Bruno, che aveva anni prima lavorato nel caseificio del padre. Il mestiere non gli era noto, però lo spirito di iniziativa e l'amore per Zelinda lo portarono a raggiungere notevoli obiettivi. Negli anni Cinquanta il locale conobbe grandi successi; i clienti erano numerosi e i piatti cominciavano a diventare tradizionali: pollo alla cacciatora, faraona alla creta, salumi, anolini in brodo, la "psola", il pesce gatto e le famose merende di Bruno. Il ristorante ebbe la sua consacrazione ufficiale come "Stendhal", il 20 aprile 1958, con l'apposizione sulla facciata di una lapide al termine di un convegno sullo scrittore, che suggellò così il legame indissolubile tra la cultura e il cibo. Nel corso della serata gli Accademici hanno celebrato il "rito culturale" più classico del territorio: il rito degli anolini in brodo di cappone, del carrello dei bolliti, del culatello di tre stagionature. Durante l'incontro sono state stese le linee programmatiche delle annate 2010-2011, che saranno dense di eventi culturali come la pubblicazione di due volumi, e l'organizzazione di un importante convegno nazionale sul tema della formazione gastronomica. Ospite speciale della serata è stato l'Accademico Giorgio Orlandini, che ha presentato il progetto redazionale di volumi relativi alle antiche piante da frutto e alla cucina delle festività religiose. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna del gagliardetto accademico allo chef Leonardo Villella.

corso della riunione conviviale l'Accademico Franco Santasilia di Torpino ci ha intrattenuti sulla cucina aristocratica napoletana, seguito da un vivace e interessante dibattito al quale hanno partecipato i numerosi Accademici.

VENEZIA-MESTRE

LA STORIA DEL BACCALÀ

Scelta la trattoria "Baccalà Divino" in via Gazzera Alta di Mestre, titolare il bravo chef Franco Favaretto, presidente dell'Associazione cuochi della provincia di Venezia e savio fondatore della Dogale Confraternita del baccalà mantecato, all'architetto Gianni Caprioglio, doge della stessa confraternita, è stato chiesto di svolgere la relazione sul tema: "Il baccalà nella storia dell'alimentazione e della civiltà della tavola". È stata svolta una relazione dotta e ricca di riferimenti storici collegati all'avventurosa vicenda del naufragio del nobiluomo Pietro Querini veneziano che, alla fine del secolo XV, ebbe la drammatica e per certi versi felice opportunità di finire sugli scogli delle isole Lofoten. Qui potè scoprire gli usi e i costumi di quelle genti e la straordinaria possibilità di conservazione del pesce bastone (stockfish) che diverrà uno degli alimenti caratteristici della cucina veneta, nelle due versioni fondamentali del baccalà mantecato veneziano e del baccalà alla vicentina. Una relazione che oltre ai precisi riferimenti storici ha approfondito le informazioni sulle tecniche di cattura e di preparazione del merluzzo, prima della sua essicazione all'aria gelida dei Mari del Nord, e i diversi criteri di selezione merceologica delle varie specie e misure che si ritrovano nei nostri negozi e sulle nostre tavole.
Era la prima volta che si impegnavano i Siniscalchi Pietro Schiavon e Gianfranco Comelato su un tema così specifico. Il risultato, anche sul piano cucinario, è stato eccellente. Questo l'unanime giudizio degli Accademici intervenuti nella valutazione di un menu impreziosito dall'assoluta originalità delle portate, che vale la pena descrivere: apertura con un'ottima tartara di baccalà e tris di mantecati con caviale di stoccafisso. Una delizia gustare il mantecato nella versione tradizionale veneziana, con accompagnamento di verdure e con aglio ed erbe verdi. Gustosissime frittelle di Bertagnin in mantello di speck, accostamento innovativo del baccalà con l'affumicato prosciutto altoatesino. Un'invitante zucca di stoccafisso ai profumi di primavera seguita da un trancio di baccalà con porro su una vellutata di porri di dolcissimo sapore. Dessert speciale con uno sgroppino con pompelmo rosa e bitter e un delizioso semifreddo al miele con amaretti. Per tutte le portate la signora Paola, splendida sommelier, ha servito un ottimo Soave base Terre Lunghe Docg, mentre per il trancio di baccalà è stato servito un Soave superiore Docg e, infine, con il semifreddo un Passito di Recioto. Tutti vini delle cantine di Agostino Vicentini di Colognola ai Colli (Verona). È stato il degno coronamento di un evento accademico dedicato al merluzzo, il pesce, per dirla con Mark Kurlansky, che ha cambiato il mondo. Prossima tappa l'incontro con il baccalà alla vicentina nella città del Palladio e l'annuncio del Delegato, Ettore Bonalberti, sulla possibile organizzazione di un "Festival del baccalà" con le confraternite veneziane e vicentine e con le Delegazioni accademiche vicentine.

SIRACUSA

ALLE ORIGINI DEL CAFFÈ

Un incontro accademico ha avuto luogo al ristorante "Agorà" nel centro storico di Ortigia ed è stato introdotto dal Delegato Angelo Tamburini con un saluto alle autorità presenti, tra cui Benito Fiore, Vice-Presidente dell'Accademia, accompagnato dalla signora Maurizia, e il Coordinatore territoriale Mario Ursino, accompagnato dalla signora Rosetta, che hanno preso brevemente la parola per rivolgere un saluto agli Accademici siracusani. Poi il Delegato ha

PUBBLICITÀ ALIMENTARE A LIVORNO

Per il mese della cultura accademica la Delegazione di Livorno ha voluto portare l'attenzione sugli aspetti della pubblicità alimentare apparsa sul quotidiano di Livorno "Il Telegrafo" fra il 1900 e il 1945 e poi sul successivo "Il Tirreno" fino al 1950: una pubblicità che ha ondeggiato fra quella delle grandi industrie nazionali e quella delle aziende locali e che ha rappresentato una cospicua componente del più vasto lavoro di ricerca pubblicato a cura degli studiosi di storia dell'arte e del costume Francesca Cagianelli e Dario Matteoni, lanciato alcuni mesi fa in allegato al quotidiano "Il Tirreno" e adesso reperibile nelle principali librerie.
In una saletta del ristorante "L'Ascaro" i due autori hanno proiettato e commentato alcune decine del centinaio di immagini di interesse alimentare reperite e pubblicate con le altre di altra natura apparse sul libro "Cinquanta anni di pubblicità - 1900-1950: grafica, curiosità e costume". Presenti il Coordinatore della Toscana Ovest Franco Cocco, il direttore de "Il Tirreno" Roberto Bernabò e il Consigliere Delegato Giovanni Dotta, nonché numerosi Accademici e altri ospiti. È stata videoproiettata una esauriente selezione delle grafiche pubblicitarie apparse nella prima metà del secolo scorso, fra le quali quelle del cremino Galbani, dei prodotti Cirio, del frigorifero Fiat e di altre molto note e ancora attuali marche.
Il Delegato Sergio Gristina ha infine accennato alla possibilità di mostrare al pubblico riproduzioni ingrandite delle grafiche più interessanti nel corso di una esposizione che dovrebbe essere allestita nell'ambito della grande manifestazione estiva "Effetto Venezia", che trasforma per una decina di giorni la città vecchia, cuore di Livorno, in una grande rassegna di spettacoli di arte varia, svolti soprattutto in luoghi aperti al pubblico. (Gianfranco Porrà)

consegnato le insegne alla neo Accademica Gaetana Bruno.
"Ch'è bello o' cafè" è l'originale tema dell'intervento culturale dell'Accademico Pippo Fortuna che ha simpaticamente tracciato, con un excursus storico, letterario e sociale, il percorso di questa bevanda diffusa in tutto il mondo. "Quali sono le origini di questa particolare bevanda, la sua storia, il suo significato sociale? - ha esordito Fortuna -. Sappiamo che come per altri tipi di piante e semi, anche la scoperta e l'introduzione del caffè si collegano alla storia delle guerre, delle colonizzazioni e del commercio. La sua diffusione nel mondo, infatti, viene favorita dalle vicende belliche e coloniali di quei popoli, che, durante i loro viaggi di affari, lo introdussero nelle diverse terre, favorendone il consumo. Ne facevano già uso gli antichi guerrieri arabi i quali credevano che tale cibo (ne masticavano i semi) li rendesse più coraggiosi e vittoriosi in battaglia. Il caffè arrivò in Occidente, però, nella seconda metà del Seicento, all'epoca della sconfitta e cacciata dei turchi che assediavano la città di Vienna. Dopo la cacciata degli Ottomani furono trovati, negli accampamenti, sacchi pieni di strani chicchi scuri che nessuno aveva mai visto e che soprattutto nessuno sapeva utilizzare. Kolschitzky, un polacco che aveva vissuto a lungo in Turchia, si fece consegnare i sacchi e aprì subito una bottega del caffè dove serviva ai viennesi una bevanda nera e amara, che non venne, però, apprezzata subito. Il caffè si diffuse in tutta Europa: a Parigi la bottega del caffè, rimasta celebre col nome del suo fondatore «Café Procope», fu meta ambita di filosofi, artisti, sociologi, uomini politici, letterati: Diderot, Fontenelle, Voltaire e molti altri lo frequentarono, tanto che in tutta Europa divenne il simbolo di un prestigioso centro politico-letterario. Da esso altri caffè ospitarono artisti e intellettuali che vi si radunavano per disputare e confrontarsi e talvolta per lanciare qualche manifesto e nuove idee. Il merito di avere introdotto il caffè in Italia spetta al padovano Prospero Alpino, noto botanico e medico, che ne portò alcuni sacchi dall'Oriente e il caffè fece la sua comparsa a Venezia intorno al 1570. Dopo l'apertura della prima «bottega del caffè» molte altre ne vennero aperte a Venezia e nel resto d'Italia, a cominciare da Roma, Milano e Napoli dove poi è diventato «leggendario». Nel 1750 Carlo Goldoni scrisse «La bottega del caffè» e, fra le curiosità, la nobildonna Eleonora Fonseca Pimentel chiese un caffè, si dice, prima di salire al patibolo". E ancora: "Una tazzina di caffè contiene circa 5 cg di caffeina e la sua azione eccitante, che si protrae da una a due ore dopo averla bevuta, agendo sul sistema nervoso cerebro-spinale, provoca un risveglio delle facoltà mentali, allontana la sonnolenza, la noia, la stanchezza, anche quella psichica, gli stati depressivi, potenzia le capacità della memoria, dell'apprendimento, dell'intuizione e della concentrazione, facilita la percezione degli stimoli sensoriali, attenua le cefalee e le emicranie in genere. L'abitudine a consumare caffè quotidianamente non comporta assuefazione anche dopo lunghi periodi. Esiste, infine, un decalogo per la preparazione di un vero caffè all'italiana, fatto con la moka; ma anche alla base della preparazione di un caffè espresso ci sono alcune regole che baristi o apprendisti devono seguire".
La relazione culturale, molto apprezzata, ha coinvolto i presenti e il Delegato Tamburini, nel consegnare e proporre alcune ricette che prevedono l'uso del caffè in cucina, ha aggiunto: "Portare alle labbra una tazzina di caffè fumante è un gesto inebriante, una ritualità comune, in buona parte del mondo; ma, oltre all'aroma di questa «eccitante bevanda», alla sua storia e al suo significato sociale, cucinare usando il caffè come ingrediente è, senz'altro, un'esperienza da provare". Il momento conviviale successivo ha visto in tavola il gran misto di mare crudo (rotolino di alici e zucchine marinate alla menta, tartare di scampi e uova di salmone balik, ricci, gambero rosso marinato al Campari, ostriche con granitina di Prosecco) e il gran misto cotto (zuppa di cipolla e patelle, peperoni mostardati e bocconi, assoluto di seppia). Quindi risotto con calamaretti, gambero rosso di Mazara e broccoletti; cernia al vapore al profumo di aragosta con contorno di cuscus di verdure; spuma di ricotta e cannella con crema di pera. Hanno completato i vini: bianco - "Bouquet" 2009 Igt Sicilia Rapitalà e Moscato "Pantezco" 2009 Az. vitivinicole Miceli. L'accurata gestione del servizio in sala di Giuseppe Zampogna e la brillante e fantasiosa confezione con prodotti freschi del territorio delle portate in tavola, realizzata da Ettore Anastasio, hanno meritato al ristorante "Agorà" il gagliardetto e la vetrofania accademiche.

PREMIO GIORNALISTICO PER RICORDARE UN ACCADEMICO BOLOGNESE

La Delegazione di Bologna dei Bentivoglio segnala che in memoria del suo Accademico Romano Bonaga l'Associazione dei panificatori di Bologna, di cui era presidente (e vice-presidente nazionale), ha bandito per l'anno 2010 la prima edizione del premio giornalistico "Romano Bonaga" inteso a premiare una monografia, un saggio o uno scritto pubblicato nell'arco del 2010 sul tema "Pane fresco artigianale". Romano Bonaga è stato valido e assiduo Accademico per oltre 35 anni. Gli estremi per partecipare e i termini del bando sono disponibili consultando il sito web www.panificatori.org o all'indirizzo e-mail aspanto@tin.it oppure mettendosi in contatto con la Delegazione di Bologna dei Bentivoglio dell'Accademia.

ROMA EUR

LA CONSULTA AL FUNGO

La prima riunione annuale della Consulta si è svolta nel ristorante "Il Fungo-Quattordicesimo piano", simbolo del quartiere che dà il nome alla Delegazione, recentemente riaperto dopo l'ennesimo restauro conservativo della celebre struttura che lo ospita, dovuta alla genialità dell'architetto Varisco. Il locale è situato per l'appunto al quattordicesimo piano del "Fungo", corrispondente a un'altezza di 50 metri dal suolo. Il ristorante panora-

mico, reso famoso negli anni Sessanta dal proprietario dell'epoca, l'indimenticato tenore Mario del Monaco, è ora gestito, da poco più di un anno, dai fratelli Riccardo e Raffaele Reggiani, figli dell'ex patron Renzo, che hanno affidato la conduzione della cucina alle mani sapienti dello chef Stefano Galbiati, formatosi alla scuola di grandi maestri quali Luigi Bugna, Ettore Alzetta, Elio Sironi, Eric Pansù, Francis Chavaud, Gianfranco Vissani, Massimo Riccioli, Armando Sbatti, e collaboratore di altri ancora come Enrico Delfingher e Antonello Colonna, fino a costruirsi quella professionalità ed esperienza che lo hanno portato, a sua volta, a dirigere le cucine di ristoranti "importanti" come il "Sans Souci" e la "Rosetta" a Roma e "La Belle Otero" in Francia, dove ha ottenuto il massimo riconoscimento della guida Michelin. A Stefano è oggi universalmente riconosciuta la capacità di trasformare ingredienti e ricette della tradizione regionale italiana, spesso trascurati o dimenticati, in moderne e affascinanti preparazioni, presentate con eleganza e fantasia, per deliziare sia la vista che il palato degli ospiti.

RICCIONE-CATTOLICA

INCONTRI DIDATTICI

La Delegazione ha organizzato tre incontri "didattici" col sommelier Bruno Piccioni. A ogni incontro è stato proposto uno specifico menu (a base di carne il primo, a base di pesce il secondo e il terzo con preparazioni più elaborate) e, complessivamente, sono stati serviti nove diversi vini. Gli argomenti trattati sono stati scelti in funzione dell'attività che l'Accademico è chiamato a svolgere in occasione della visita ai ristoranti: valutazione della professionalità del ristoratore (professionalità nel servizio dei piatti e dei vini, correttezza e completezza nella redazione dei menu e delle carte dei vini); valutazione dei piatti e dei vini serviti (principi delle analisi visiva, olfattiva e gustativa); valutazione dell'abbinamento cibo-vino proposto. Gli incontri sono risultati molto interessanti e piacevoli, sia per il tipo di argomenti trattati, sia per la bravura e la simpatia del relatore.

TERAMO

ANTICHI SAPORI

Impostata sulla genuinità tipica della cucina del territorio, una riunione conviviale della Delegazione si è tenuta al "Parco dei Piceni", a metà strada fra Teramo e Ascoli Piceno, in un clima di affabile familiarità. Il folto gruppo di Accademici e ospiti è stato festosamente accolto da un buffet di aperitivi ricco di tutto quanto fa parte della più antica tradizione teramana: calde e gustose frittelline, affettati e formaggi, tutti della zona, verdurine fritte, servite ancora fumanti, e tranci di pane casereccio con un velo di profumatissimo olio di oliva.
Una volta a tavola, aiutati da un servizio celere e garbato, una serie di antipasti caldi, dosati nella quantità e nei profumi: particolarmente apprezzati il farro alle verdure e le mazzarelle, la pietanza teramana per antonomasia, buone come fossero uscite dalle mani delle nostre nonne. E poi i teneri gnocchi serviti con pomodorini, rucola e grana e conditi con un ragù di capriolo, le "frustine" di Solina, una rivisitazione delle famose "ceppe" della zona, bucatini fatti a mano, storica provenienza dalle cucine di truppe borboniche nelle caserme di Civitella del Tronto. Ottime la carne di vitello in crosta di pane, innaffiata da un Montepulciano Docg dall'intenso aroma delle Vigne d'Abruzzo, e la tradizionale pizza dolce della casa, con i colori dell'Accademia.
Applausi ad Antonio, titolare del ristorante, attento e presente durante tutta la cena, che ha ricevuto il piatto dell'Accademia e i calorosi complimenti del Delegato. Ma soprattutto applausi al prof. Vittorio Calvisi che ha illustrato con dotta competenza alcuni dei piatti tipici presenti nel menu e al Simposiarca Fausto Camillini, impagabile regista della serata al quale, tra l'altro, va il merito di averci fatto conoscere "Il Parco dei Piceni", uno splendido ristorante immerso nel verde delle dolci colline dell'entroterra.
Un fuori programma infine è nato dalla recitazione da parte di due giovani attrici, Candida e Anna, che hanno presentato una breve scena dallo "Spirito allegro" di Noel Coward.

TERMOLI

LA FESTA DI SAN GIUSEPPE

Il cibo e la cucina non hanno solo una funzione nutrizionale, ma sono carichi di significati simbolici e culturali, attraverso cui si realizzano e si esprimono i momenti più intensi della religiosità e della coesione sociale di una comunità e questa doppia funzione del cibo si manifesta fortemente in occasione delle festività religiose molisane, in cui l'offerta di cibo con finalità devozionali si legava a doppio filo con lo spirito caritatevole della sua elargizione ai poveri.
"Gesù e Maria": questo è il saluto che avremmo dovuto recitare, all'ingresso dell'abitazione dei nostri ospiti, se fossimo riusciti a organizzare, come era nelle nostre intenzioni, questo incontro presso una di quelle famiglie di Guardialfiera o di Casacalenda o di Roccavivara, ancora devote al grande patriarca patrono della Chiesa universale, vigile custode del focolare domestico al quale ci si rivolgeva per allontanare la carestia, famiglie che ancora oggi mantengono viva questa tradizione. Al saluto i padroni di casa nell'accoglierci ci avrebbero risposto: "Oggi e sempre".
Purtroppo non siamo riusciti a ripetere quanto facemmo ben 20 anni fa a Lupara e così abbiamo pensato di organizzare la tavola delle 13 pietanze di S. Giuseppe qui a Termoli nel cuore del borgo antico dove questa tradizione, almeno per quanto riguarda l'allestimento degli altari, è ancora viva e tornata da poco in auge anche per merito del nostro ospite d'onore, padre Enzo Ronzitti, parroco di San Pietro. Padre Enzo, al quale rivolgo a nome di tutti noi un sentito ringraziamento per la squisita disponibilità accordataci, non solo ha accolto l'invito a partecipare a questo nostro incontro accademico, in qualità di esperto relatore sul tema in oggetto del quale è appassionato cultore, ma ci ha anche fornito la sua dotta consulenza, indispensabile per organizzare un menu fedele alla tradizione termolese di questa devozione. Ha fornito, inoltre, e non solo a noi organizzatori, ma anche a Rino e al cuoco, precise indicazioni sulla giusta realizzazione di alcune delle tredici pietanze che avviene secondo tempi e metodiche cucinarie ben stabilite e con precisi ingredienti non sempre facili da reperire, e per finire è riuscito a procurarci anche una pietanza di antica fattura, la "composta", e ha fatto preparare per noi, da mani esperte, la mollica necessaria per condire i vermicelli bucati (mollica benedetta che viene fatta rosolare, il giorno dell'antivigilia, con olio, aglio, prezzemolo, uva passa, sale e pepe).

CONSEGNATI DAL VICE-PRESIDENTE SEVERINO SANI I DISTINTIVI AGLI ACCADEMICI DI CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Gli Accademici della Delegazione di Cento si sono ritrovati presso il ristorante dell'hotel "Europa" per una riunione conviviale speciale dedicata alla consegna dei riconoscimenti per gli Accademici che hanno raggiunto i 25 e 35 anni di anzianità. In un clima di conviviale familiarità, arricchito da un ambiente di sobria e raffinata eleganza, il Vice-Presidente vicario dell'Accademia, Severino Sani, ha illustrato le iniziative in corso. Di seguito ha insignito gli Accademici Vilmo Ferioli e Mario Rossi col distintivo d'argento e Gianni Negrini con il distintivo d'oro, poiché è Accademico dal 1971: egli ha rievocato, assieme al Vice-Presidente Sani, la storia della Delegazione, ripercorrendone i momenti più importanti con ricchezza di aneddoti. Qualche momento di commozione ha suscitato il ricordo di due figure di Accademici fondatori: Iago Bianchi e Gian Carlo Barbagli, indimenticabili animatori della Delegazione. Il convivio si è anche arricchito di una nota di internazionalità per la presenza dell'Accademico Gian Paolo Battaglia, della Delegazione di Parigi dove risiede ma originario del territorio centese. Nel portare il saluto della Delegazione parigina ha accennato alla possibilità di effettuare una visita al nostro territorio con un gruppo di Accademici. Ne è nata la spontanea proposta di un incontro con previsione di scambi di visite, che ha trovato calorosa accoglienza tra i presenti. L'importante serata si è conclusa con gli immancabili omaggi agli ospiti, tra i quali anche il Delegato di Ferrara, Victor Dana. Al Vice-Presidente Sani è stato offerto un volume nel quale è riprodotta una raccolta di stemmi e blasoni centesi e la cui riedizione ha potuto essere realizzata nel 2000 quando un originale del Settecento, ritrovato presso un antiquario di Verona, fu acquistato dalla nostra Delegazione e donato al Comune. Il clima di partecipata convivialità ha gratificato il Delegato Salvatore Alberghini e il Simposiarca Francesco Lorenzoni per l'impegno organizzativo.

FIRENZE PITTI

AL "GOLF CLUB UGOLINO"

"Bim bum bam, pesce fritto e baccalà", è cominciata così l'introduzione alla "Gran cena del baccalà", tenutasi presso il "Florence Golf Club Ugolino", cui la Delegazione Firenze Pitti è stata invitata a partecipare, per degustare i prodotti offerti dalla ditta Ghezzi di Vinci (Firenze). Nello storico ambiente del più antico golf club d'Italia, la signora Marta Ghezzi ha illustrato la storia dell'arrivo del baccalà sulle mense europee, nelle sue molteplici varianti. Dai freddi mari del Nord, al naufragio di Pietro Querini, fino al trionfo del Concilio d Trento, che sanzionò la definitiva conquista del calendario liturgico alimentare cattolico, il percorso di questo pesce generoso è stato ricostruito con competenza e simpatia. È seguita la degustazione di una sinfonia di pietanze, orchestrata sapientemente dallo chef Carmine: l'ottima qualità della materia prima ha certamente saputo sostanziare il risultato, ma, per un attimo, nell'ambiente che evoca il profumo del sigaro, del tè e della terra del "green", è giunta una folata fredda dalle isole che sfidano il Polo. La tradizione settentrionale del baccalà alla vicentina, preceduto da baccalà mantecato e da carpaccio di baccalà, si è venuta poi confrontando col sapore più mediterraneo dei paccheri con baccalà, colorati con il pomodoro, e del baccalà alla livornese, che solo alludeva a un delicato profumo di aglio. I numerosi ospiti hanno potuto poi indulgere nel gelato alla vaniglia e in un sorbetto arricchito da un'ottima grappa tridentina. In un'atmosfera assolutamente inedita, la Delegazione ha voluto portare il suo contributo, sottoponendo a tutti i presenti un questionario dedicato al baccalà e al suo consanguineo stoccafisso: dieci domande a risposta chiusa hanno sottolineato la presenza storica di questo pesce nella nostra cultura alimentare, così come nella tradizione letteraria: che cosa lega il rigido baccalà, che arriva dai mari del Nord, con il giovane laureato, nel suo paludamento accademico? E quale autore gli dedica, in alcune pagine dei suoi romanzi, profumatissimi brani? Un percorso storico-culturale ha appassionato i presenti, tra i quali sono stati poi individuati i due vincitori, che hanno ricevuto un riconoscimento a ricordo di una serata capace di regalare inusuali sapori e saperi.

PADOVA

TRA I RAGAZZI DI "CA' EDIMAR"

Per la riunione conviviale della cultura, la Delegazione ha scelto la "Ca' Edimar", un villaggio padovano dell'accoglienza per adolescenti dai 14 ai 18 anni, che aspirano a trovare un primo lavoro in apprendistato o vogliono comprendere se sono in grado di reinserirsi a scuola o nella formazione professionale. Per realizzare i propri obiettivi la "Edimar" ha scelto l'insegnamento e la pratica della gastronomia e da ormai quasi 15 anni in via Due Palazzi, sotto gli eleganti archi di una ex casa colonica, gestisce una scuola di cucina che offre il titolo di operatore della ristorazione con qualifica "commis di cucina", una scuola di sala bar e una di panificazione normale, artistica e decorativa. Il menu servito e commentato dai ragazzi agli Accademici ha tenuto conto di tutte e tre le realtà formative presenti in via Due Palazzi: dal corso di sala bar gli aperitivi, gli antipasti vari e i drink; dalla scuola di cucina il risotto con gli asparagi, le tagliatelle primavera, gli scampi gratinati al profumo d'arancia con melanzane spadellate e pomodori gratinati e il capretto al forno profumato al rosmarino con patatine nocciola ed erbette di campo; infine dalla scuola del pane, il pane artistico (per l'occasione rigorosamente commestibile) modellato in mille modi fantasiosi

e gustosi. Gli Accademici hanno apprezzato molto il lavoro svolto dai ragazzi e dai loro docenti e hanno premiato la qualità del menu con una votazione altissima (8,50).
Il guidoncino e il piatto dell'Accademia sono stati consegnati "per aver fatto della gastronomia uno strumento culturale ed educativo qualificante". Un grazie a Mario Dupuis, che di "Ca' Edimar" è fondatore assieme a Riccardo Dallavalle, ai docenti Giorgio Rossi, Urbano ed Emanuele Manfrin, Claudio Zendroni, panificatore, e ai 50 ragazzi per i quali questa scuola si può considerare l'antidoto a un insuccesso scolastico, a una famiglia in difficoltà o a una biografia breve ma non sempre lineare.

ISERNIA

LE TAVOLE DELLA TRADIZIONE

Una domenica insieme da trascorrere, con un ricco programma, a Capracotta, caratteristico paese che offre i suoi panorami mozzafiato in ogni stagione. Riuniti numerosi nella sala del municipio dove il sindaco ha dato il benvenuto parlando dell'audace progetto di ospitare, proprio a Capracotta, i campionati del mondo di sci di fondo nel 2014. Viene presentato il nuovo volume edito dall'Accademia, "Le buone tavole della tradizione", che indica, regione per regione, i ristoranti che più sanno rappresentare e offrire la vera cucina del territorio. Sono con noi i proprietari del "Ru Paravise" e "L'Elfo", ristoranti citati in questa esclusiva pubblicazione. Con gran piacere accolgono questo giusto riconoscimento alla loro coerenza, competenza e buona volontà. Si procede alla nomina di tre nuovi Accademici che presentano delle brevi, interessanti, studiate relazioni che spaziano dal commento su un libro che illustra la cucina nel ventennio fascista al ruolo della donna in quel periodo e oltre, per finire ricordando alcuni piatti tipici della nostra provincia e citando anche alcune ricette codificate. Un "esamino" che ascoltiamo con piacere e affetto, accogliendo con un applauso la loro graditissima adesione. Si allarga così il nostro gruppo che continua a vivere in un'atmosfera di serena amicizia, come ogni nostro incontro conferma, per il vero piacere di fare insieme un percorso culturale ricco di spunti e di confronti.
Il tempo, per quanto coperto, grigio e freddo, ci permette una passeggiata fino alla bellissima chiesa situata nel punto più alto del paese che offrirebbe uno sguardo vastissimo su un panorama che abbraccia il nostro versante e quello dell'Abruzzo, ma vediamo solo le cime dei monti coperti di neve, perché un fitto cuscino di nuvole basse si adagia sulle vallate. La chiesa al suo interno ci viene descritta dal parroco, don Elio, che ce ne illustra le caratteristiche e le vicissitudini, dandoci interessanti informazioni di storia e di aneddoti a essa legati. Un breve tragitto fra queste belle case di luminosa pietra bianca e raggiungiamo il ristorante, appena in tempo perché la nebbia sale e comincia a piovere. Ma ormai siamo al riparo in questo caldo accogliente locale caratteristico, dove i centrotavola di pratoline e primule portano all'interno la dolcezza di una primavera che si fa desiderare. Il bel menu con la sua vivace grafica ci anticipa le pietanze della conviviale che si svolge con un po' di lentezza nei tempi ma non importa, vista l'indiscussa eccellenza dei piatti serviti. Una cucina che esalta prodotti locali e genuini, innovata con squisito equilibrio.

LA DELEGAZIONE DI TERMOLI COMPIE 35 ANNI

Il 2010 è l'anno in cui la Delegazione di Termoli, fondata nell'autunno del 1975, compie 35 anni. Un traguardo importante al pari di quello raggiunto da alcuni Accademici termolesi che ne seguono con immutata passione le sorti e la cui dedizione è stata essenziale per la crescita e il consolidamento della Delegazione, contribuendo con il loro costante impegno e disponibilità a raggiungere eccellenti risultati. Per loro, e per tutti gli Accademici che come loro hanno raggiunto il traguardo dei 25 anni in Accademia, è stato coniato un distintivo onorifico, d'argento per i 25 anni e d'oro per quelli che hanno raggiunto il traguardo dei 35 anni. A loro - Elio D'Ascenzo (35 anni), Amedeo Santarelli (25 anni), Italo Sciarretta (25 anni) - va il sincero e caloroso applauso di tutti gli Accademici, nonché il ringraziamento del Consiglio di Presidenza e degli amici ed estimatori.

FOLIGNO

DISTINTIVI D'ARGENTO

La Delegazione ha festeggiato sei Accademici che, avendo trascorso 25 anni in Accademia, hanno ricevuto il distintivo d'argento che distingue la loro anzianità: Giovanni Picuti, Marcello Mencacci, Marcello Ronconi, Sara Valentini, Lodovico Mattoni e Umberto De Mai. La cerimonia si è svolta nella cantina "Arnaldo Caprai" di Montefalco dove lo chef Ivo Speziali ha preparato un'ottima cena, aiutato in cucina da Morena Zavoli e Roberta Marinangeli. Approvata la scelta dei Simposiarchi Marco Caprai e Graziella Pascucci. Nel corso della serata sono state ricordate le figure degli Accademici che hanno dato vita alla Delegazione di Foligno e fra loro Carlino Suardi, Giuseppe Bernazzi, Enzo Rocchigiani, Amilcare Ottavini e Umberto De Mai. Al termine, Ivo Speziali ha ricevuto dal Delegato un attestato di merito e il piatto dell'Accademia.

CARPI-CORREGGIO

L'UNITÀ DELLA CUCINA

La trattoria "Tre Spade" di Correggio ha ospitato una serata conviviale in cui era ospite il giornalista Lamberto Mazzocchi, che ha svolto una relazione sul tema "Fatta l'Italia qualcuno si dimenticò della sua cucina". Mazzocchi chiarendo di voler cercare un perché a questa affermazione provocatoria ha iniziato quindi una chiarissima esposizione.
A fine Ottocento, il famoso Pellegrino Artusi creò e codificò la cucina italiana partendo dalle conoscenze in suo possesso: le diverse tradizioni gastronomiche regionali, pur con un enfasi su quella toscoromagnola. Lui era un ghiottone, non un professionista dei fornelli, quindi descrisse le ricette senza modificarle e attualizzarle. Al contrario, in Francia, il grande Auguste

Escoffier, cuoco geniale, inventava la cucina moderna, quella dei grandi ristoranti e delle brigate di cucina. Siamo a Parigi, in piena Belle époque, e anche la cucina è ricca, scintillante e sontuosa. Nascono nuove ricette, dedicate ai nuovi ricchi e alle celebrità del momento (attrici e cantanti liriche), e la moda si diffonde nei grandi alberghi di Londra e della Costa Azzurra. In Italia, forte di una grande tradizione rurale, la cucina moderna prende piede nelle grandi città, mentre nel resto del Paese prevalgono ancora i piatti della tradizione contadina e borghese. Attorno agli anni Sessanta del secolo scorso ecco imporsi un'altra rivoluzione: con lo svilupparsi dell'emigrazione interna, l'aumento del reddito pro capite, il crescere del movimento turistico e un certo arricchimento culturale della società, la "vecchia" cucina mostra tutti i suoi limiti e nasce in Francia nel 1972 la "nouvelle cuisine". I suoi capisaldi sono la semplicità degli ingredienti, la riduzione dei tempi di cottura, il ricorso ai prodotti del mercato, la leggerezza dei piatti, la riduzione del menu, la contrazione delle dosi, l'eliminazione delle salse, la diminuzione dei grassi, la scoperta di nuove tecniche, il gusto dell'inventiva e della creatività, la ricerca e la rielaborazione di vecchie ricette. Nello stesso tempo, la scomparsa della vecchia "grande cuisine" è rapida e totale: oggi è soltanto un lontano ricordo.

Ma in Italia cosa succede? Molti dei nuovi dettami appartenevano da sempre al patrimonio della nostra cucina regionale, legata tradizionalmente al territorio e alle stagioni, con pochi piatti semplici e facili da preparare. Al contrario difettavano la conoscenza e l'applicazione delle più avanzate tecniche di cottura e il ricorso alla creatività. Gli chef più abili e intraprendenti approfondirono queste idee. Gualtiero Marchesi ne fu il caposcuola e presto anche altri eminenti maestri dei fornelli adottarono e diffusero il nuovo modello. Alcune regioni come l'Emilia Romagna, la Toscana e il Veneto hanno fornito un grande contributo alla nascita della moderna cucina italiana, facendo assumere una dimensione nazionale a una parte cospicua del proprio prezioso patrimonio. Anche il Sud, con le sue primizie orto-frutticole e le specialità marinare, ha favorito questo processo di affermazione della nuova cucina, in particolare la Sicilia, la Puglia e la Campania. Oggi il gourmet può disporre di un'offerta gastronomica ampia e qualificata fatta di ingredienti di qualità e di tecnica sopraffina, che può contare su un background di tradizioni ed esperienze uniche al mondo. Prima di addentrarsi in una "pericolosa" quanto piacevole discussione sull'attualità della cucina molecolare e fare un po' di gossip sulle stelle in cucina, il relatore in maniera brillante, illustra con un salto nel passato il significato della cucina italiana, prima di Artusi. Racconta il passaggio da Roma al maiale tedesco, grande momento storico dove la cultura del pane, dell'olio e del vino si scontra e si fonde con quella della carne, del latte e del burro: nasce così un nuovo modello alimentare e il pane, il vino e la carne (soprattutto quella di maiale) ne diventano i principali elementi. Poi ha raccontato la splendida cucina di corte italiana del Cinquecento, narrata da Bartolomeo Scappi, che rappresentava l'espressione più nitida e completa; finito il Rinascimento, con il Barocco e il Rococò il nostro Paese dovette subire l'onta dell'invasione e della spartizione da parte di Francia, Spagna e Austria: la cucina visse un momento abbastanza buio, schiarito parzialmente dalla nascita della cucina sabaudo-piemontese, di chiara impronta francese, e di quella napoletana, ancor più ispirata ai modelli transalpini.

FERMO

L'"ALLESSO" TRADIZIONALE

Convivio atipico quello che la Delegazione di Fermo ha organizzato per il lunedì di Pasqua: intanto perché non si è svolto in un normale ristorante, ma in un club privato, lo "Chalet Pesca Sport" che si trova in riva al mare in località Casabianca di Fermo, e di ciò ringraziamo tutti i soci e in particolare il suo presidente Nicola Mentili. In secondo luogo perché si è trattato di un pranzo autogestito, dal reperimento della materia prima alla trasformazione della stessa in gustosi piatti della tradizione, alla organizzazione della sala, alla stampa del menu. Non abbiamo avuto quindi un Simposiarca, ma due Accademici, il Vice-Delegato Walter Massucci e il Consultore Fabio Torresi, direttamente in cucina. Il tema del convivio è stato il lesso di carni miste o bollito o, con antica dizione dialettale locale, l'"allesso".

PASSAGGIO DELLA CAMPANA A NOVARA

Alla vigilia del suo novantesimo anno d'età e dopo quasi cinquant'anni di prestigiosa guida della Delegazione, Costantino Tromellini entra a far parte del ristrettissimo numero dei membri dell'Albo d'onore e cessa di ricoprire l'incarico di Delegato. A succedergli è stato designato Mario Tuccillo già Direttore del Centro Studi territoriale del Piemonte; l'avvicendamento verrà festeggiato con la tradizionale cerimonia del passaggio della campana, preannunziata nel corso della riunione conviviale di primavera presso il ristorante "Pascia" di Invorio, proposto dal Simposiarca Piero Spaini, talent scout di valide novità.

S'è trattato, infatti, d'un primo, ma graditissimo, incontro degli Accademici novaresi con il giovane chef Paolo Gatta che, seppur giovanissimo, ha già un curriculum ragguardevole e denso di esperienze lavorative maturate presso veri e propri maestri. L'esperienza s'è rivelata piacevole per l'impegno di Paolo (chiamato famigliarmente Pascia, donde il nome del ristorante) che, aiutato da un piccolo ma ben determinato team di collaboratori, ha fronteggiato la situazione e soddisfatto i trentotto convitati presenti.

Il ristorante, al suo primo approccio con gli Accademici novaresi, ha proposto una cospicua varietà di piatti, tutti caratterizzati da una encomiabile leggerezza, anche per vivande normalmente impegnative. Una occasione, infine, di partecipazione al festeggiamento dei ben 15 Accademici insigniti dei distintivi speciali per la loro lunga militanza nella Delegazione.

Abbiamo aperto con la galantina di mamma Mima (madre dell'Accademico Torresi), per proseguire con la stracciatella al profumo di limone alla maniera di Walter (l'Accademico Massucci), per arrivare quindi al piatto centrale e cioè l'"allesso" con le sue salse e verdure bollite, di Fabio (l'Accademico Torresi). E qui è necessario aprire una parentesi: gli Accademici si sono trovati di fronte, anche visivamente, a un vero e proprio trionfo di carni lessate. In due enormi testi, i nostri chef ci hanno proposto parti del quarto anteriore di vitello (rigorosamente di razza bovina marchigiana), parti del cosiddetto "quinto quarto" (lingua, coda, guancia), nonché cotechino e cappone. Un convivio atipico, ma certamente non mancava né lo spirito accademico né la civiltà della tavola: la ricerca di materie prime "a km zero", la preparazione di piatti che appartengono a una tradizione cucinaria ormai, purtroppo, desueta. Si è trattato in pratica dell'ultima tappa di quel percorso di ricerca sulla carne bovina marchigiana e sulle relative preparazioni, che proprio i due nostri Accademici avevano iniziato circa un anno fa, e di cui abbiamo puntualmente riferito sulla rivista "Civiltà della Tavola". I vini, tramite l'interessamento dell'Accademico Cristofaro La Corte, sono stati offerti dall'azienda agricola fermana "Castello Fageto" di Claudio Di Ruscio (due splendidi rossi, il Fiore 2008 e il Rusus 2006), a dimostrazione che molte aziende, locali e non, stanno considerando il convivio accademico come ottima vetrina per promuovere i propri prodotti. I dolci sono stati una gradevole proposizione delle signore presenti al convivio (mogli di Accademici e ospiti). E con i dolci il Delegato ha proposto il Fragolino in purezza 2007 vinificato in rosa, una sua piccola produzione artigianale, particolarmente apprezzata da tutti i convitati. Anche questa volta la passione dei due Simposiarchi è riuscita ad arricchire le conoscenze enogastronomiche e la cultura della Delegazione di Fermo.

CALTANISSETTA

LA CUCINA DEL MEDITERRANEO

La Delegazione si è riunita presso la trattoria "S. Francesco" di Caltanissetta, per la II Gara gastronomica. Il tema era "La cucina del Mediterraneo" e, oltre agli Accademici nisseni, hanno partecipato il Delegato di Enna dott. Salvatore Tudisco con l'Accademica Maria Rita Parisi e altri Accademici di Catania. Assenti gli chef che dovevano comporre la giuria e che sono stati sostituiti da Calogero Chianetta, docente dell'istituto alberghiero "Di Rocco", maestro di cucina, con la collaborazione delle signore Simona Amato e Pina Mastrosimone Di Prima.
Questa iniziativa ha ribaltato i ruoli, in quanto gli Accademici nisseni, usi a valutare le pietanze e la professionalità del personale di sala e delle cucine dei ristoranti del territorio, per una serata si sono sottoposti al giudizio della giuria per la valutazione delle pietanze da loro cucinate. La giuria ha espresso il proprio parere valutando ciascun piatto e compilando le schede di valutazione, redatte per la particolare occasione dall'Accademico Guglielmo Vassallo, nutrizionista e docente all'alberghiero. Le pietanze prime classificate sono state le seguenti: maccheroni freschi ai profumi dell'orto (Maria Rita Parisi, Accademica di Enna), filetto di maiale aromatico in rete su let-

CONTROLLI E BUONA CUCINA ALL'ACCADEMIA DI LIVORNO

Anche quest'anno si è tenuto a Livorno il convegno dal tema "Controlli e buona cucina" organizzato dalla Delegazione, nell'ambito dell'annuale "Trofeo Accademia Navale". Ha presieduto la manifestazione il Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, che ha svolto anche la relazione introduttiva.
Si sono quindi succeduti, con interventi sintetici ma significativi, rappresentanti dell'Agenzia delle Dogane, dell'Ufficio di Sanità marittima aerea e di frontiera, del Veterinario di porto, della Capitaneria di porto, della Guardia di Finanza, Usl, Nas e Accademia Navale.
Il Presidente Ballarini ha parlato su: "Il gusto dello scambio. Formazione del gusto nella cucina di scambio" e l'Accademico Alfredo Pelle, del Centro Studi "Franco Marenghi", ha vivacemente trattato il tema: "Il cuoco: un controllato che controlla".
Interventi a noi vicini sono stati quelli del Capitano di fregata Francesco Paolillo della Capitaneria di porto di Livorno, sui controlli sulla filiera commerciale dei prodotti ittici; del Tenente di vascello Lucia Rappelli sull'educazione alimentare all'Accademia Navale; della dottoressa Grazia Tasselli e dei dottori Claudio Tofanari e Marinella Frasca che hanno rispettivamente parlato dei controlli sanitari sugli alimenti d'importazione, di quelli di carattere veterinario e di quelli effettuati dalla Usl. Il dott. Pasquale Dioguardi, il capitano Luigi D'Abrosca ed il capitano Gennaro Riccardi hanno rispettivamente illustrato i controlli alimentari e l'azione di repressione svolta dall'Agenzia delle Dogane, dalla Guardia di Finanza e dai Carabinieri dei Nas.
Ai partecipanti è stato consegnato un quaderno introduttivo agli interventi in modo da consentire ai relatori di essere più sintetici. Al convegno, che si è tenuto nel salone conferenze del "Villaggio Tutto Vela", hanno partecipato quattordici Delegazioni: da Alessandria, Vicenza e Sondrio fino ad Isernia. Il pranzo in onore del Presidente è stato tenuto nei locali dello Yacht Club.
Al Delegato di Livorno è stato consegnato il distintivo dei trentacinque anni di appartenenza all'Accademia mentre il Segretario della Delegazione, Gianfranco Porrà ha ricevuto il giusto riconoscimento per l'impegno e l'energia profusa per la buona riuscita del convegno. (Sergio Gristina)

to di patate (Salvatore Tudisco, Delegato di Enna), carciofi con la cioccolata (Cinzia Militello, Delegata di Caltanissetta), cannoli al forno (Liria Grimaldi, Accademica di Catania). I vincitori sono stati premiati con dei trofei, mentre a tutti i concorrenti sono state consegnate delle medaglie commemorative. Per la riuscita della serata ha contribuito la completa disponibilità della trattoria "San Francesco", e in particolare del cuoco Ennio La Rosa, che di buon grado ha tollerato l'invasione dei locali della cucina da parte degli Accademici. Alla fine della divertente serata, dopo gli assaggi delle pietanze in gara, è stata servita una sontuosa cena preparata dalla trattoria stessa, apprezzata da Accademici e ospiti.

ASTI

TRIONFO DELLA CUCINA LIGURE

Come ogni anno, il prof. Enrico Alloero, Accademico di Asti nonché preside dell'istituto "Marco Polo" di Genova, ha invitato la Delegazione a un "project work" e a una cena preparata dagli allievi. I ragazzi, che diventeranno tecnici superiori per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche, hanno brillantemente illustrato il fenomeno del turismo enogastronomico in Liguria; i pansoti e la salsa di noci classici della cucina genovese; l'olio extra vergine Riviera ligure Dop e l'importanza delle certificazioni europee alimentari; i baci di Alassio, prodotti di nicchia ma di richiamo per una località turistica di moda; la salagione delle acciughe di Monterosso e l'importanza delle Cinque Terre quale meta turistica e gastronomica; le vie del sale e il ruolo delle acciughe nella cucina ligure; la cima, piatto genovese per eccellenza; le focacce "con e senza", colonna portante di forte richiamo turistico (parlando della focaccia genovese sembra di sentirne il profumo, una tradizione mattutina che rimane inalterata nel tempo); il basilico genovese e il pesto, valore economico, commerciale e di promozione turistica per questi due prodotti strettamente e indissolubilmente legati fra loro; il salame di Sant'Olcese, un esempio di come la tradizione gastronomica sia al servizio del territorio; la riscoperta dello sciroppo di rose, del Sambuchino e del Chinotto; la Lumassina e il Cimixà, due vini liguri sconosciuti, le loro zone di produzione.
La presentazione ci ha resi edotti e ha approfondito la nostra conoscenza a volte marginale di prodotti che fanno la tradizione ligure, rivelando alcune particolarità e chicche interessanti (per esempio che la focaccia, una volta cotta, viene capovolta nella teglia perché possa assorbire tutto l'olio). È seguita una ricca degustazione dei prodotti tipici illustrati in precedenza, durante la quale abbiamo potuto approfondire quanto appreso e chiedere ulteriori chiarimenti ai preparatissimi ragazzi della scuola. A chiusura della serata una sontuosa cena, sapientemente preparata e servita dagli allievi, il cui menu era basato su antichi piatti liguri quali i fideli alle triglie con cime di rapa e crema di fave novelle, la zuppa di casulli, le gaggette di cernia all'umido di carciofi e piselli. Hanno partecipato all'interessante convegno anche Roberto Ferretto, presidente dei ristoratori di Asti, la prof.ssa Barbarino, Preside dell'Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane, e Silvana Negro, addetta alle pr della Camera di commercio di Asti. Un caloroso ringraziamento all'Accademico Alloero per la splendida accoglienza che, come ogni anno, ci ha riservato e un plauso ai meritevoli allievi che, volontari, hanno preparato il "project work", cucinato e servito la cena.

CALTAGIRONE

ARTE POETICA E ARTE DEL VINO

Conoscere la grammatica del vino per meglio apprezzarne le intime sfumature e parlarne il linguaggio è stato il tema del convivio dal titolo "Vini & versi", che la Delegazione, su iniziativa dell'Accademico Maurizio Pedi, ha organizzato presso il ristorante "Borgo Antico" di Mineo, con la partecipazione del delegato regionale dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino), dott. Gregorio Calì, e del dott. Pucci Giuffrida, titolare delle Cantine Al-Cantàra di Randazzo. Con la sapiente regia di Maurizio Pedi, Simposiarca e relatore, al convivio è stata impressa una struttura articolata che ha fatto seguire a ogni pietanza l'illustrazione delle caratteristiche del vino che di volta in volta l'accompagnava, compito affidato alla competenza del dott. Gregorio Greco. Così, al trionfo di antipasti preparati con ortaggi di stagione è stato abbinato l'Igt Sicilia bianco "A Notturna", un vino che prende origine da un vitigno della zona teutonica, ben adattato ai terreni e al clima unico dell'Etna, caratterizzato da una complessità aromatica di vaniglia, miele, caramello, controbilanciati con note di frutta. Il primo piatto di caserecci al ragù di maialino nero dei Nebrodi e ricotta è stato accompagnato dal rosato Igt Sicilia "Amuri di Fimmina e Amuri di Matri", vino dotato di una buona sapidità con aromi di piccoli frutti e con una nota finale minerale asciutta. Con le carni bianche e rosse del secondo si è gustato il rosso dell'Etna Doc "O Scuru o Scuru", dal colore porpora intenso con riflessi violacei, sapido, persistente, con una vinosità e freschezza che ne esaltano il tannino, tipico del vitigno elegante e asciutto. I commenti tecnici hanno avuto un suggestivo complemento artistico. "Il vino è poesia e per farlo ci vuole arte": è il motto che le cantine Al-Cantàra si sono date. I suoi vini, prodotti nel territorio dell'Al-Cantara, fiume che scorre in gole profonde lungo le pendici dell'Etna, prendono infatti il nome dal titolo di alcuni sonetti di Nino Martoglio, poeta, scrittore e commediografo siciliano, nato a Belbasso; sonetti che nel corso del convivio Pucci Giuffrida ha recitato con passione intrattenendo piacevolmente i commensali. A dimostrazione che quella di legare il vino alla poesia per il dott. Pucci non è solo un'intelligente operazione di marketing, ma innanzi tutto una scelta del cuore: coniugare il vino con l'identità culturale del territorio che lo produce, in omaggio a un poeta che dalla lingua di quel territorio ha tratto versi sapidi e scintillanti, come i vini dell'Etna.

NEW JERSEY

SERATA DELLA CULTURA

Il Delegato, Carlo Porcaro ha deciso di rivisitare per questa riunione conviviale il ristorante "Il Capriccio", che si è definitivamente confermato come uno dei migliori tra quelli fino a ora visitati dalla nostra Delegazione. L'ambiente accogliente e il servizio impeccabile hanno contribuito alla buona riuscita della serata. Tra i graditi ospiti, la presenza del Delegato di New York Soho Berardo Paradiso con gentile signora, e della signora Rita Liotti in rappresentanza del Consolato italiano del New Jersey. Molto

interessanti le relazioni svolte dall'Accademica Maria Muscarella sul Carnevale e dal Delegato di New York Paradiso sulle caratteristiche ed evoluzioni della cucina italo-americana.

CAMPOBASSO

LA DEVOZIONE DI SAN GIUSEPPE

Lo spirito che anima la festa di San Giuseppe a Riccia (Campobasso) è rimasto quello originario della solidarietà e della fratellanza. Ma è molto vivo anche l'elemento della fede, sia in forma di riconoscenza per aver ricevuto una grazia che di invocazione di una "buona morte". In genere la Devozione si tramanda da madre in figlia ma anche da suocera a nuora: "Me l'ha lassate mammeme" è una delle espressioni ricorrenti. Il Molise è una terra densa di tradizioni gastronomiche, consuetudini, memorie, notizie legate a festività religiose e quindi in grado di entrare in modo qualificato nella rassegna nazionale che l'Accademia sta realizzando. In questa ottica la Delegazione si è recata a Riccia per condividere con la popolazione locale la Devozione di San Giuseppe, nel quadro del sostegno e dell'impulso che essa intende dare alle iniziative dirette a valorizzare la cucina come espressione di cultura; per questo ha deciso di sostenere in particolare la tradizione gastronomica e alcuni piatti legati alla festività di San Giuseppe. È questa una delle feste religiose tra le più sentite dalle popolazioni di alcuni paesi molisani, soprattutto del basso e medio Molise. Essa si svolge il 19 marzo ed è indicata abitualmente come la "Devozione di San Giuseppe" o la "Tavola di San Giuseppe" ed è osservata con fede e rituali rispettati anche dalle nuove generazioni e dagli emigrati che all'estero ne rinnovano ogni anno il culto, con la dedizione e il rispetto che manifestavano quando erano in paese. Per apprezzare la valenza religiosa, antropologica e sociale di questa tradizione; per valorizzarla e divulgarla ancora più diffusamente; per far sì che alcune ricette, le più particolari, restino documentate e non se ne perda la memoria, in modo che siano rintracciabili con la loro storia, le loro origini e i loro esatti ingredienti; per sottolineare la stretta appartenenza al territorio di Riccia, sono state depositate con atto notorio tre ricette facenti parte delle tredici portate di questo convivio. L'Amministrazione comunale di Riccia, con cui sono stati presi accordi, ha sostenuto l'iniziativa con convinzione favorendo la consultazione di esperti e studiosi di tradizioni popolari del posto, che hanno contribuito a focalizzare e approfondire le ricerche su usi e consuetudini locali legati alla festività di San Giuseppe. Numerosi Accademici, che conoscono e apprezzano i rituali di questa festa religiosa, hanno voluto riscoprire la tradizione, la storia, i sapori a essa legati e gustare con il dovuto rispetto

PRESENTATO A MILANO IL VOLUME "TRADIZIONE E INNOVAZIONE"

È stato tenuto a battesimo, a Milano, presso il Circolo della stampa, il sesto volume della "Collana di cultura gastronomica" realizzato dall'Accademia. Si tratta di "Tradizione e innovazione nella cucina italiana" di cui sono autori il Presidente Giovanni Ballarini e il Presidente del Centro Studi Paolo Petroni.

La "Collana" è nata nel 2004 con l'obiettivo di approfondire i temi culturali relativi al panorama gastronomico passato, presente e futuro, in modo da valutare i rapidi mutamenti degli stili di vita e delle consuetudini alimentari per evitare, nella società e nell'individuo, una confusione di valori e di comportamenti. Dallo studio del passato e della tradizione, dall'esame approfondito del presente, l'Accademia, con questa "Collana", che ogni anno aggiunge un prezioso tassello all'indagine delle tematiche più attuali nel panorama gastronomico, intende quindi tracciare le linee guida di un armonico percorso gastronomico-culturale per il futuro. A questo proposito, il tema affrontato in questo sesto volume è quanto mai appropriato. Esso tratta proprio il delicato e complesso argomento dei rapporti tra il passato e il futuro nella cucina italiana, tra quanto di certo ci è stato tramandato e quanto di nuovo la nostra più o meno innata voglia di riformare e di cambiare ci porta a sperimentare.

Come scrive il Presidente Ballarini nella sua presentazione nessuno può essere solo ed esclusivamente conservatore tradizionalista e neppure un innovatore progressista, perché la vera tradizione è viva e l'innovazione può avvenire soltanto su quanto ci è stato tramandato. Tradizione e innovazione, quindi, non sono due realtà in opposizione e tanto meno in lotta, ma due aspetti di un'unica dinamica vitale, motori di una cucina viva.

Nella prima parte del volume si affrontano gli aspetti di maggior rilievo dei rapporti fra tradizione e innovazione alimentare, a iniziare dalla creazione della tradizione, per poi passare, in successive fasi, alla cucina laboratorio delle tradizioni. Viene messo a fuoco anche il problema della perdita di autorevolezza delle tradizioni e del fatto che una tradizione senza autorità è soltanto una moda, invece di essere anche una guida che dà sicurezza, non impedendo, ma piuttosto regolando, le pur caute e lente interpretazioni e sperimentazioni del nuovo, che ne permettono l'evoluzione. Un'innovazione, infatti, può ritenersi "buona" quando accresce o per lo meno mantiene l'autorevolezza e il valore di precedenti conoscenze reinterpretate. In questo scenario si inserisce la seconda parte della pubblicazione, nella quale il tema "tradizione e innovazione" viene affrontato "sul campo", attraverso un'indagine svolta direttamente intervistando i protagonisti di quel grande e multiforme laboratorio gastronomico costituito dalla ristorazione di qualità. Al fine di conoscere lo stato dell'arte della cucina italiana, attraverso le analisi e le opinioni degli attori più significativi della nostra gastronomia, Paolo Petroni ha documentato, con un metodo preciso, un'analisi accurata e un'attenta valutazione dei risultati, una ricerca, unica nel suo genere, spaziando su vari argomenti relativi al modo di essere, di pensare e di operare di alcuni tra i più rappresentativi re-

le 13 pietanze, le stesse che per fede vengono offerte da alcune famiglie del paese a tre persone che rappresentano la Sacra Famiglia. La ricorrenza religiosa è vissuta con devota partecipazione. In essa, probabilmente, sono confluite le pratiche solidaristiche risalenti ai tempi più antichi, come le sannitiche Fraterie e i Saturnali, quando nell'antica Roma i benestanti allestivano mense ben fornite e accoglievano tutti quelli che si presentavano alla loro porta, perfino gli schiavi. Fonti attendibili fanno risalire al Settecento l'origine della Devozione a Riccia, mutuata dai monaci Cappuccini provenienti dalla Puglia, che avevano installato un proprio convento nell'abitato. Si vuole che per onorare il Santo le famiglie rifocillassero tre persone (rappresentanti la Sacra Famiglia) indigenti o dispensassero cibarie ai poveri. In tempi più recenti, nella ricorrenza di San Giuseppe è istituita una importante fiera. Se nel passato i Santi (la Sacra Famiglia), ospitati in casa, erano rappresentati da persone disagiate, oggi lo sono da conoscenti o amici. In genere, nei paesi in cui sopravvive la devozione per il Santo, la mattina, dopo lo svolgimento del rituale liturgico (messa e processione), le tre persone che rappresentano la Sacra Famiglia si recano nella casa dove si svolgerà il convito. Esso è composto di solito di 13 portate, ma alcune famiglie ne offrono 19, tutte doverosamente di magro (di "scampere"). Un esempio dei piatti che attualmente alcune famiglie preparano, dei quali esistono in paese numerose varianti, sono: insalata di peperoni e pere conservati sott'aceto ("a cumposte"); spaghetti con il sugo di polpettine di tonno; spaghetti con la mollica ("ammullicate"); baccalà e cavolfiore gratinati ("arracanate"); baccalà e cavolfiore fritti; lenticchie; fagioli; peperoni ripieni e alici gratinate, polpette di tonno; verdura mollicata ("menestra ammullecate"); alici fritte; riso con il latte; agrodolce ("ariedoce"); insalata di arance ("cetrangole"); e infine, come dolci il calzone ("cavezone") e il tarallo all'uovo. Tutto innaffiato da un buon vino rosso. Molte pietanze sono comuni a tutte le famiglie, altre, sempre di magro, contengono ingredienti più recenti quali le alici, o lo sgombro e il tonno per condire la pasta o preparare le polpette; in questo modo si adatta il piatto tradizionale e di devozione ai gusti della propria famiglia; non mancano casi, ma sono pochi, nei quali sono serviti manicaretti a base di carne, o si alterna carne e pesce (così svolto il convito è detto "di campere"). Per l'occasione la quantità di cibi preparati è notevole perché a parenti e amici si offrono assaggi di ogni pietanza. Comari, vicine di casa, amiche aiutano già alcuni giorni prima, con rispetto e fede, la padrona di casa nella preparazione dei cibi e soprattutto dei dolci. Tra le tante pietanze, abbiamo scelto di depositare con atto notarile e registrare come ricette tipiche i "cavezune", l'"ariedoce" e i "peparule arrecchine", le più particolari e quelle più strettamente legate al territorio e alla storia di Riccia. L'ultima preparazione elencata, i "peparule arrechine" (peperoni imbottiti), è molto particolare. Per questa pietanza si adoperano solo i peperoni, ma con essi ha un ruolo importante la mollica di pane, che compare anche in altri piatti della Tavola di San Giuseppe: negli spaghetti mollicati, e nel baccalà "arracanato" (baccalà gratinato), nelle polpette di baccalà o di tonno. Il pane è un elemento presente in molte feste religiose molisane, come quelle di San Biagio, Santa Lucia, Sant'Anna, Sant'Antonio, in occasione delle quali si preparano piccoli pani votivi dalle forme diverse. Nel rituale di questa tradizione, il pane, preparato con lievito naturale e cotto nel forno a legna, occupa un posto importante. Tre pagnottelle ("i pagnòtte") segnate con la croce sono riservate alle tre persone che rapprentano la Sacra Famiglia, le pagnotte ("i panélle") servono per gli altri ospiti. Un assaggio di tutte e tredici le portate si offre per devozione a parenti e amici che non hanno partecipato alla Tavola.

sponsabili della ristorazione italiana. Infatti, "se da un lato la cucina della tradizione nasce in casa, dall'intuizione delle donne che cucinavano gli ingredienti disponibili, dall'altro è nelle cucine dei ristoranti che il vero guizzo innovativo trova la sua culla". E solo i cuochi più avveduti dispongono oggi di quelle conoscenze e di quelle attrezzature indispensabili per creare i presupposti di una cucina in continuo divenire.
Dalle interviste raccolte attraverso un questionario predisposto ad hoc, emerge senz'altro un quadro rassicurante. Anche se alcuni ristoratori ritengono che, come fanno rilevare i titolari del ristorante "Al Sorriso" di Soriso (Novara), "la cucina italiana sta ancora vivendo un periodo di confusione, a discapito di quanto sia grande il suo valore" la maggior parte dichiara di praticare una cucina sia tradizionale che innovativa, interpretando "il futuro attraverso il passato" per dirla con le parole di Ciccio Sultano del "Duomo" di Ragusa.
Buona parte dell'innovazione, inoltre, sembra trarre origine dalle attrezzature di cucina e dai moderni metodi di cottura utilizzati come mezzo per esaltare e difendere le materie prime di qualità e del territorio, senza le quali non si fa grande cucina.
Concludiamo con le parole dei titolari de "Il Luogo di Aimo e Nadia" di Milano, che auspicano che i "sapori dei nostri territori possano essere riproposti in modo nuovo, senza che questo sia letto necessariamente come una perdita del passato, bensì come la possibilità per questa cucina di sopravvivere, con una sua nuova identità, nel futuro". (Silvia De Lorenzo)

NEW YORK

SERATA AL CAFFÈ

Serata non solo piacevolissima e divertentissima, ma anche molto interessante, con cibo eccezionalmente buono. È stata la serata della cultura durante la quale il cuoco proprietario, Iacopo Falai, è stato anche il nostro relatore, tema: "La visione sul futuro della cucina italiana". Iacopo Falai, tra l'altro, è uno dei dieci personaggi che hanno ricevuto il riconoscimento speciale dall'Accademia durante la celebrazione del cinquantenario della Delegazione di New York. Il "Caffè Falai" è uno dei tre locali aperti in questi ultimi anni da Iacopo, gli altri due sono un ristorante e una pasticceria-panetteria. Il locale è accogliente, piacevole e bellissimo nella sua semplicità con cucina a vista. Iacopo, sappiamo tutti, è di una bravura eccezionale, creativo, contemporaneo e allo stesso tempo molto legato alle tradizioni, grazie a una cultura veramente vasta e profonda.

MARSALA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Presso la Distilleria Bianchi si è tenuta la giornata della cultura. La serata ha avuto enorme successo in relazione al tema trattato, alla partecipazione di rappresentanti dei Comuni del nostro territorio, della Camera di commercio, del presidente del Tribunale e alle vivande gustate. Dopo il saluto della Delegata Antonella Bonventre Cassata, l'Accademico Nicola Nocilla della Delegazione di Cefalù ha trattato il tema della giornata: "Tradizione e innovazione nella cucina italiana". Il conferenziere inizialmente osserva come, da una trentina e più d'anni, il declino progressivo della nostra cucina non sia dovuto solo alla perversione del gusto o alla mancanza di talento di chi opera in cucina quanto piuttosto allo scadimento dei prodotti e alle innovazioni della vendita. Dopo aver ricordato (riprendendo alcuni passi di una recente rappresentazione teatrale "Label, questioni di etichetta", prodotta dalle Acli, scritta da Massimo Donati e Alessandra Nocilla che ne hanno curato anche la regia) le tecniche di vendita nei supermercati, i metodi di conservazione dei prodotti e le frequenti alterazioni dei cibi legate alla grande distribuzione e al sistema di produzione, ha sottolineato come, nella nostra epoca che vede profonde trasformazioni economiche, sociali, politiche e culturali, si sia verificato il declino della stanza da pranzo e come la cucina acquisti sul piano dell'aspetto esteriore ciò che perde su quello del suo uso. Pur essendo portatori di conoscenze e di sapori gastronomici (che attingono le proprie radici in remote tradizioni della nobiltà siciliana, di un'attiva e produttiva borghesia industriale e commerciale che ancora all'inizio del Novecento era una classe sociale decisiva nello sviluppo culturale, sociale e politico della Sicilia e di comunità rurali quasi del tutto scomparse e travolte dall'emigrazione), ci si rifugia sempre più nel mito avendo perso parte dei contenuti, del rapporto concreto con le fonti originarie (colture regionali, approvvigionamenti naturali).
Nocilla descrive poi alcune esaltanti esperienze gastronomiche, come la torta di frutta ideata e preparata dalla Delegata in occasione del suo insediamento, il cuscus elaborato da un suo cugino a Trapani o il trionfo di gola che una sua amica reinventa sistematicamente sulla scorta di una ricetta del Settecento tramandata, in famiglia, di generazione e generazione. Pur trattandosi di differenti cucine, la loro originalità e il loro fascino dipendono dalla diversità e dall'ingegnosità delle trasformazioni dei "cuochi" che, a guisa di compositori, creano una sinfonia esaltante di colori, odori e sapori. Come non perdere tutto ma farlo diventare vivo e vitale? Sostiene, con esemplificazioni, che occorre ricercare strade alternative che agevolino la tutela della biodiversità, che valorizzino i sistemi locali: bisogna promuovere iniziative volte a favorire il mantenimento di quelle risorse culturali che affondano le radici nella storia dell'agricoltura delle nostre terre e che evitino la scomparsa di cibi storici di grande tradizione culturale. Gli obiettivi delineati richiedono, però, una rieducazione ai ritmi delle stagioni e alla conoscenza più approfondita della gastronomia, con un cambiamento radicale di approccio culturale, economico e sociale al cibo. Riprende la definizione del Tommaseo: la gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto lui si nutre. In tale scienza sono implicate molte discipline: storia naturale, fisica, cucina, commercio, economia politica. Gli attori di tale scienza non sarebbero soltanto gli anfitrioni, ma i coltivatori, i vignaioli, i pescatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualifica sotto cui essi si occupano della preparazione degli alimenti. Accogliendo questa definizione, la gastronomia, alla luce delle evidenti e veloci trasformazioni della nostra società in un'epoca post-moderna, va oggi ridefinita come una scienza complessa e interdisciplinare che studia il cibo e tutto quanto gli è inerente. Valgono le materie indicate da Tommaseo ma si devono aggiungere l'antropologia, la genetica, la zootecnia, l'agronomia, la sociologia, la medicina, la storia e anche l'ecologia.

CREMONA

LA PASTICCERIA SALATA

Potendo contare sulla presenza dell'Accademico Fulvio Scolari (2 medaglie d'oro e premio "Berti" dell'Accademia, premio "World cook book" e autore di numerosi e fondamentali testi di pasticceria e gelateria) la Delegazione ha organizzato un corso di pasticceria salata seguito con soddisfazione da un folto gruppo di partecipanti. Il maestro Fulvio Scolari, coadiuvato da Alberto Ceresa, insegnante tecnico di pasticceria alla Tecnoalimenti di Brescia, da Bruno Tosi, pasticciere di Salsomaggiore, e da Giuliano Curatti, maestro gelatiere, ha fornito indicazioni utilissime per preparare pasta frolla, brisé e sfoglia, per cucinare creme cotte e salate di guarnizione, per foderare le teglie. Dopo il fuoco di fila delle domande si è passati alla realizzazione di scenografiche torte salate di cui Scolari ha fornito le ricette e i segreti per la loro riuscita. Sono stati poi trattati altri temi relativi alla preparazione della pasta per pizze, per focacce e per schiacciate: a partire dal tipo più adatto di farina da usare fino alla qualità e quantità di lievito, ai segreti per una perfetta lievitazione, alla temperatura necessaria per la giusta cottura in forno. Assai utili si sono rivelati anche i consigli per una buona salsa per pizza, per panini farciti, per messicani, per farciture diverse, tanto per fare qualche esempio. La degustazione, accompagnata da applausi a scena aperta, si è conclusa con un gelato di vera produzione artigianale che ha esaltato i sapori dei diversi ingredienti.

CATANIA

LA CENERE DEL VULCANO

La Delegazione, Simposiarca Enzo Avolio, ha trascorso una piacevole serata a Nicolosi, paese sovrastato da un Etna severo, imponente e capriccioso. Il nostro vulcano spesso sbuffa e nel farlo ci ammanta di una polvere scura, una rugiada di cenere ricca di minerali preziosi per l'agricoltura. Il nome del ristorante della nostra riunione accademica non poteva, dato il luogo, essere più appropriato: "Nero di Cenere". In un ambiente che mescola con coraggio e armonia ampie vetrate, comodità e accoglienza ci è stata riservata una piacevole sorpresa: un tripudio di profumi e sapori di un menu preparato con professionalità e attenzione per i prodotti locali. Tra una chiaccherata e un sorriso abbiamo gustato, dopo un ricco antipasto, una fumante zuppa di funghi porcini, specialità del posto, deliziosi panzotti alla tuma e uno stinco di maiale cucinato sapientemente coniugando spezie e tradizioni. Infine piccoli ma irresistibili assaggi di dolci tra cui il superbo "cheesecake". La cena è stata giudicata da tutti ottima, il

prezzo contenuto (euro 35,00). La cenere del vulcano, ricca e fertile, ancora una volta non ha tradito le attese.

BORDEAUX

CUCINA SICILIANA CON LA "DANTE ALIGHIERI"

La Delegazione di Bordeaux dell'Accademia Italiana della Cucina ha l'opportunità di collaborare e di partecipare ad alcuni avvenimenti trimestrali che la Società "Dante Alighieri" organizza. E recentemente, quando la professoressa d'italiano ha proposto agli allievi una lezione pratica in cucina avente per titolo "Mangiando s'impara", gli Accademici con entusiasmo si sono associati. La professoressa Aida Gioè-Guionneau, siciliana, ha proposto un tema insolito e interessante: "La cucina di strada a Palermo". Un programma stampato in italiano, un menu particolareggiato, completato dalle ricette e da accenni storici è stato fornito a ogni partecipante e ha accompagnato lo svolgersi dell'istruttiva lezione. La Sicilia posta nel cuore del Mediterraneo, "visitata" nei secoli da fenici, greci, romani, arabi, normanni, francesi, spagnoli e italiani, per citarne solo alcuni, riflette in cucina questo vasto patrimonio culturale. Ecco le ragioni che spiegano i contrasti di una gastronomia a volte esotica, ma espressa a tutti i livelli sociali. Prima ancora delle mode anglosassoni, in Sicilia, si è risolta l'esigenza di una ristorazione rapida e prevalentemente di passaggio con i classici panini mangiati per strada. Così, primo elemento del menu: panini al sesamo con panelle. Gli allievi hanno preparato il pane con farina bianca e integrale e lievito fresco, e le panelle con farina di ceci, prezzemolo e gli indispensabili semi di finocchio rigorosamente siciliani. Seguivano nel programma, le arancine alla carne e al burro, trasformazione popolare del timballo di riso creato dai "monsù" per i notabili dell'isola. Mentre il ragù di carne e pisellini si rassodava a fiamma bassa, si è cotto il riso Carnaroli, lo si è profumato con dello zafferano e dell'ottimo parmigiano e si sono preparati i cubettini di mozzarella. Diligentemente tutti quanti hanno preparato, nel palmo della mano, gli arancini di riso, vi hanno praticato, per il ripieno, un foro al centro che in seguito hanno tappato con il riso stesso. Gli alunni francesi hanno così preparato le stesse arancine di cui il Camilleri ci dà la ricetta nel romanzo "Gli arancini di Montalbano", arancine che a Palermo cambiano quindi genere, divenendo femminili come le arance della Conca d'Oro alle quali si sono ispirate. Durante le diverse fasi di preparazione, i partecipanti hanno potuto piluccare in diversi vassoi salumi, insaccati, olive, formaggi a guisa di antipasto accompagnati da Prosecco trevigiano Sacchetto. Passati alla fase finale della frittura, a mano a mano che si ricuperavano le panelle fritte, si preparavano e si distribuivano i panini riccamente imbottiti e completati con qualche goccia di limone. Si proseguiva con le arancine ben dorate nell'olio, dopo esser state passate nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Il siciliano vino Nero d'Avola Gurgo del 2008 delle cantine Paolini sottolineava, esaltandoli, i tipici sapori mediterranei.

LA STORIA DEL PRESNITZ

Se la data di nascita del Presnitz o Presniz, dolce tipico in particolare della tradizione pasquale di Trieste e del suo circondario, è ignota, sotto il profilo etimologico, come scrive Cesare Fonda, sembra logico fa derivare il nome "Presnitz" dalla parola di origine slava "presenec", a sua volta un diminutivo di "presen" riferito al pane fresco o al pane non lievitato. Il dolce era conosciuto anche come "strudel uso Trieste". Secondo una tradizione diffusa a Trieste, l'origine del Presnitz, tra storia e leggenda, risalirebbe alla prima visita nella città di Elisabetta, detta Sissi, imperatrice d'Austria e regina d'Ungheria nel novembre del 1856.
Nell'ambito del concorso gastronomico indetto in suo onore un dolce dalla forma a spirale recante la scritta "Se giri il mondo torni qui" si aggiudicò il premio "Preis Prinzessin" (Premio Principessa) da cui sarebbe derivato il nome Presnitz. Con entusiasmo ne parla Pellegrino Artusi nel suo famoso manuale di cucina stampato nel 1881: "Eccovi un altro dolce di tedescheria e come buono! Ne vidi uno che era fattura della prima pasticceria di Trieste, lo assaggiai e mi piacque. Chiestane la ricetta la misi alla prova e riuscì perfettamente quindi mentre ve lo descrivo, mi dichiaro graditissimo alla gentilezza di chi mi fece questo favore". Questa è la ricetta depositata alla Camera di commercio a cura della Delegazione di Trieste dell'Accademia.

Ingredienti per la pasta sfoglia: farina 00, acqua, sale marino fino, burro, può essere addizionato l'uovo. Ingredienti per il ripieno: noci, mandorle, pinoli, uvetta sultanina, biscotto secco sbriciolato, zucchero o miele, arancia e/o cedro canditi, Rhum oppure Marsala, aromi e/o spezie; ingredienti facoltativi: burro, cioccolato, nocciole, albume e/o tuorlo d'uovo. Preparazione: si impastano la farina, l'acqua e il sale, addizionando successivamente il burro e continuando la lavorazione. L'impasto viene lasciato riposare per 30 minuti-1 ora e successivamente spianato. A ogni passaggio viene ripiegato su sé stesso; le ripiegature classiche sono in successione "a tre", "a quattro", "a tre", "a quattro". L'uvetta sultanina viene fatta rinvenire tramite macerazione in acqua tiepida oppure in Rhum o Marsala diluiti. Noci e mandorle vengono tritate grossolanamente. Il tutto viene impastato con i rimanenti ingredienti fino a ottenere un'amalgama consistente e lavorabile. Stendere la pasta sfoglia su un tovagliolo infarinato, fare del ripieno un salsicciotto che viene rivestito dalla pasta con l'aiuto del tovagliolo. Il ripieno deve stare al centro e non deve essere spalmato. Il dolce viene arrotolato su sé stesso per assumere la tipica forma a chiocciola o spirale e spennellato con il tuorlo d'uovo precedentemente sbattuto. Cuoce in forno per circa 30 minuti alla temperatura di 180°-200°.

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

IN PRAISE OF GASTRONOMY

Dear Academicians, many people lament the fact that good cooking and gastronomy have fallen out of favor with today's youth (and others) while at the same time they extol the virtues of good traditional cuisine. There is no apparent explanation for why the gastronomic experience should be simultaneously tossed aside yet prized, but perhaps that is another story.

If in spite of all the pessimism, the reason that the experience of fine dining and gastronomy continues to be important to so many people (and to a lesser extent to children and adolescents - whether they are disposed to eat with passion or only occasionally devote themselves to good food) is because in all its fashions and qualities eating well constitutes an important part of how we formulate an inner universe and consequently, how we relate to the external universe, first and foremost because we can shape our experiences through food and give them a meaning. These concepts are surely not new, but nowadays they take on a special importance, because today, much more than in the past, we are called upon to define our own identity, even through the relationship represented by our gastronomic choices and how we prepare food through traditional cuisine.

Good food, and gastronomy in particular have long been a part of our identity, by and large coming from our families (the much praised, even mythical Mother's and Grandma's Cooking) and from our social, religious, ethnic, or regional backgrounds. Once having gone through the usual rites of passage, in one way or another everyone replicates the life of their parents, although obviously there is social progress, even if the movement is slower now because of cross-cultural comparisons. Good cuisine and especially gastronomy, for those who had access to them, were part of the social conditioning process and identity reproduction, even if in some cases they became the preferred means for blurring the lines of one's social status.

Demographic changes, urbanization, the expansion of salaried work, women's liberation, the restructuring of the family, economic globalization, the technological revolution, and the inordinate display of food in all its forms and its excessive publicity (the more there is the more they pile on) have all modified the setting, symbolic references, and collective flow chart upon which people base their lives, especially young people today who do not find reference in the past experience that guided previous generations. There are many people, and not just young people, who feel disoriented, out of place, deprived of fulfillment, excluded from a heritage, uprooted, and yet unable assimilate another culinary culture.

Nutritional patterns are often weakened, if not actually destroyed, especially under the pressure of new family models that are increasingly made up of people from varying regional backgrounds and with different culinary experiences. In these days of the "death of ideology" even in nutritional terms, the philosophy that could guide or offer available advice on good cuisine, based on the distinction between what is "good" and "not good", is ever more diluted. We should not forget the anthropological axiom "what is good to eat is good to think about".

Our society is constantly changing, and is increasingly open to an invasion not only of untried foods, but also to new nutritional models and rhythms, especially "nutritional thinking". In this climate every individual, if not every family, should try to construct a sense of its own nutritional guidelines, in relation with one's physiology and personal experience through a constant process of personal growth, (which is unfortunately lacking as evidenced by the epidemic of food-related behavioral disorders, ranging from anorexia to the ever more prevalent obesity). It is difficult to calculate technical measures (calories, proteins, fats, etc.) without professional advice and fixed dietetic rules. Even in terms of nutrition one should take one's own experience, both good and bad, into consideration when trying to establish healthy nutritional values. Indications that once seemed clear now appear ever more indistinct, and their symbolic boundaries are not evident. All this chaotic research has many risks, especially during a longer adolescence. These last conditions help us understand the role that cuisine and gastronomy play in personal development, and in the openness to other ways of belonging including within the context of culinary exchanges. Considering the role of cuisine in this process to be a panacea would be naïve, but it can certainly contribute to our awareness of latent destructive impulses and formulate positive nutritional behavior, to mitigate nutritional fears and disorders that are ever more frequently devastating the populations of industrialized societies, and to establish a nutritional freedom that, in the context of tradition, has allowed us to embrace new foods and especially to begin culinary dialogues and cultural exchanges regarding gastronomy.

These brief comments highlight the role of tradition in Italian cuisine, traditions that are protected by our Accademia and which are proving to be ever more important not only in terms of our cultural identity but also for our overall mental and physical health.

GIOVANNI BALLARINI

INTERNATIONAL SUMMARY

EDITORIAL

A QUESTION OF ADJECTIVES

see page 5

In many parts of the world today it has become fashionable to "eat Italian". Outside of Italy few distinctions are made between the various regional Italian cuisines: usually everything is classified under the rubric "Italian cuisine". Today the Accademia is working harder than ever to promote authentic and traditional Italian regional cuisine.

THE SPRING CONSULTA

see page 6

The Consulta held its Spring 2010 meeting on May 22 at the conference center at the Starhotel Majestic in Turin. In his opening remarks, President Ballarini described how the new organizational structure is already producing positive results.

SWEET, SWEET NAPLES

see page 10

Napoli-Capri Delegate Massimo Pisani delights the readers with an overview of the oldest and most famous pastry shops in Naples, and provides some history as well.

A PIAZZA FOR FRANCO MARENGHI

see page 12

Piazza Franco Marenghi has been added to the street map of Mantua. The city wished to honor the prominent industrial entrepreneur for his civil and social contributions, as well as in the world of sports. Marenghi joined the Accademia in 1980, became Secretary General and was President from 1993 to 1996.

ONE RIVER, TWO WORLDS APART

see page 13

The Po River is a watershed between the gastronomic traditions of several regions. Because of its agricultural nature, the northern shore is home primarily to rice dishes. Ferrara Academician Victor Dana describes how the culinary panorama changes to pasta on the southern side, with its emphasis on maccheroni pastries, cappelletti, lasagne, and tortelli.

ABROAD: STRANGER OR FOREIGNER?

see page 14

The reality of Italian cuisine outside Italy and the circumstances in which it operates suggest a different approach to gastronomy. Tanino di Corrado, Accademician from Brussels, maintains that Accademia Delegations abroad should motivate and promote the use of Italian products and ingredients in foreign restaurants.

THE LAND OF CHERRIES

see page 15

Among the "firsts" that Naples can claim we must now include being the first place in Italy to grow cherries. Naples Capri Academician Lejla Mancusi Sorrentino provides some historical insight: it seems that the famous Roman General Lucullus brought the first cherry tree to Naples after having discovered it during his long campaign in the Black Sea.

FRUITS AND VEGETABLES IN TRIESTE

see page 17

The Trieste Delegation held a conference on the picturesque theme "Fruit and Vegetables in Art and on the Table". The meeting, which was open to the public, was held in the auditorium of the Civic Museum, and included a thorough historical discussion with reference to the Ponterosso market.

NUTRITION AND HEALTH

see page 18

In celebration of the 40th anniversary of the Teramo Delegation, Delegate Luigi Marini organized a very successful conference in Giulianova entitled "Nutritional Intolerance and Compatibilty". Several eminent speakers ably presented the meeting's unusual and technical information.

SARDINIA AND CORSICA

see page 20

Sardinia and Corsica participated in a conference in Alghero on the organization of a cross-border network for the nature parks of the north Tyrrhenian. On the second day the Alghero Delegation participated in a round table discussion on the food crops grown within the parks. Central to the discussion was the debate on the valorization of wine and gastronomical products in Corsican cuisine, as well as the area around the Porto Conte park.

LEOPARDI IN NAPLES

see page 21

After Dante, Boccaccio, and Shakespeare, the fourth historical-literary meeting of the Bologna Delegation was dedicated to Giacomo Leopardi and Neapolitan cuisine in the early 19th Century. Leopardi was a food connoisseur and loved to eat well.

THE RECIPES OF MARIA MONTESSORI

see page 24

A century ago the famous pedagogue and educator Maria Montessori emphasized the importance of developing and educating the palette from an early age. The Accademia library has a fascinating volume entitled The Recipes of Maria Montessori, which focuses on key nutritional principles that are still valid today.

THE NEW FABLES

see page 23

The new fishing laws for the Mediterranean recently set down by the European Commission will lead to many changes on traditional fish menus. Dishes like Livornese tellina and Venetian risotto in squid ink will soon disappear, being relegated to the category of long lost fables.

GOOD AND HEALTHY

see page 27

The Delegation of Lodi invited Adina Ruth Lowen to answer the question "Is Good Food Always Healthy and Vice-versa?" In her report she states that good nutrition should be as varied as possible, and diet should not be interpreted as the deprivation of taste and flavor but rather as a nutritional lifestyle that allows us to balance eating well with maintaining good health.

THE PRECIOUS MOLÉCHE (SOFT-SHELL CRAB)

see page 28

Academician Mario Stramazzo of the Rovio Adria Chioggia Delegation discusses the origins of this prized crustacean, which is best enjoyed when pan fried. The word moléca refers to the soft shell crab during its molting phase, when it sheds its shell in order to facilitate growth.

A CHINESE DINNER

see page 30

Ilva Bacci, Academician from the Garfagnana Val di Serchio Delegation, discusses Chinese cuisine, which she sampled during her recent visit to northern China. In Chinese culture cuisine is considered an alchemist's "laboratory", where the primary concern is the preservation of health, spirit and happiness. Chinese cuisine is truly an art worthy of great respect.

FROM THE FIELDS TO THE SUPERMARKET

see page 32

Maria Cristina Carbonelli, Academician from the Isernia Delegation explains how once upon a time the countryside was a treasure trove of healthy and tasty greens. Abundant, easy to gather and free for the picking - a veritable gift from Mother Nature. Today all this has been replaced by supermarkets where it is possible to find even the most unlikely pre-washed and packaged vegetables in any season.

Translators
NICOLA LEA FURLAN
DONALD J. CLARK
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

NEWS *see page 35*

Special and unusual news about events in the food world such as fairs, shows, competitions, prizes, conventions etc. "News" is a section detailing special happenings connected with the world of good eating and drinking and summarises interesting articles from the gastronomic press.

LIFE IN THE ACCADEMIA
see page 39

This section covers the Accademia's activities in Italy and abroad and lists all restaurant visits by Accademia members and their reports. The latter includes the different courses served, dishes chosen, wines etc. together with any special features of the restaurant including address, prices, opening days, parking facilities and so on.

LIST OF ACCADEMIA MEMBERS
see page 62
This section updates the Accademia's grey booklet by providing information about new Accademia members and any changes to the Italian and foreign Delegations.

NEWS FROM THE DELEGATIONS
see page 64

This heading covers the activities other than restaurant outings of the Accademia Delegations in Italy and abroad such as meetings, conferences, conventions relating to the world of gastronomy.

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

LUGLIO 2010 / N. 218

DIRETTORE
GIOVANNI BALLARINI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIANNI FRANCESCHI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Massimo Alberini, Pellegrino Artusi, Ilva Bacci, Maurizio Campiverdi, Maria Cristina Carbonelli di Letino, Franco Ceciarelli, Romolo Ciabatti, Cesare Corradini, Renzo Dall'Ara, Victor Dana, Silvia De Lorenzo, Tanino Di Corrado, Agostino D'Onofrio, Francesco Flumene, Lorena Gallina, Gabriele Gasparro, Giovanni Goria, Sergio Gristina, Riccardo Lo Faro, Adina Ruth Lowen, Lucio Messina, Alfredo Pelle, Massimo Pisani, Cecilia Poretti, Gianfranco Porrà, E.V. Quattrova, Francesco Ricciardi, Mara Rondi, Giovan Battista Santini, Lejla Sorrentino Mancusi, Mario Stramazzo, Tito Trombacco, Giovanni Vialardi, Luigi Volpicelli.

❖ ❖ ❖

EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademiaitalianacucina.it
segreteria@accademiaitalianacucina.it
www.accademiaitalianacucina.it

DIREZIONE E REDAZIONE
VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademiaitalianacucina.it

❖ ❖ ❖

PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 130,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA

STAMPA
GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana